Digitized by Google

4° M. med.
69 (1

Eleonora

EX LIBRIS
FF. EREMITARVM
ORDINIS
S. HIERONYMI
MONACHII.

Digitized by Google

<36609326290011

<36609326290011

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

Digitized by Google

Freywillig aufgeſprungener

Granat-Apffel

des Chriſtlichen Samariters.

Oder:

Aus Chriſtlicher Liebe des Nächſten eröffnete

Geheimniſſe

vieler vortrefflicher bewährter Artzneyen, aus berühmter Leib-Aertzten, oder Medicin-Doctorn, lang gepflogener Erfahrenheit

von

Der Durchlauchtigen Hertzogin, Fürſtin und Frauen

Frauen ELEONORA MARIA ROSALIA,

Hertzogin zu Troppau und Jägerndorff, gebohrner

Fürſtin zu Lichtenſtein ꝛc.

zuſammen getragen.

Samt einer Diæt, wie ſich bey jeder Kranckheit in Eſſen und Trincken zu verhalten;

Wie auch

Einem Neuen Koch-Buch/

In welchem allerhand rare und denen Patienten zu verſchiedenen Kranckheiten erſprießliche Speiſen vorgeſchrieben werden.

Cum Speciali Privilegio Cæſareo Voigtii Viduæ conceſſo.

Nürnberg, verlegts Johann [illegible] Schmidt, 1739.

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Digitized by Google

Reichs - Vicariats - Privilegium,
über den
freywillig aufgeſprungenen Granat-Apffel des Chriſtlichen Samariters, in 2. Theilen 4.

Von GOttes Gnaden
Wir

Carl Albrecht in Ober- und Nieder-Bayern, auch der Obern-Pfaltz Hertzog, Pfaltz-Graff bey Rhein, des heiligen Römiſchen Reichs Ertz-Truchſeß, und Chur-Fürſt, Land-Graff zu Leuchtenberg ꝛc. ꝛc.

Carl Philipp Pfaltz-Graff bey Rhein, des heiligen Römiſchen Reichs Ertz-Schatz-Meiſter, und Chur-Fürſt, in Bayern, zu Gülich, Cleve, und Berg Hertzog, Fürſt zu Mörß, Graff zu Veldentz, Sponheim, der Marck, und Ravensperg, Herr zu Ravenſtein ꝛc. ꝛc.

Von wegen des obtragenden gemeinſamen Reichs-Vicariats, und Fürſeheren Amts in den Landen des Rheins, Schwaben, und Fränckiſchen Rechtens.

Bekennen öffentlich mit dieſem Brief, und thun kund allermänniglich, daß uns Johann Adam Schmidt Buchhändler in der Reichs-Stadt Nürnberg unterthänigſt zu vernehmen gegeben, was maſſen er ſchon ſeit zehen Jahren ein Mediciniſches Buch gedruckt, und verlegt habe, unter dem Titul: **Freywillig aufgeſprungener Granat-Apffel des Chriſtlichen Samariters/ oder aus Chriſtlicher Liebe des Nächſtens eröffnete Geheimniſſe vieler vortrefflicher bewährter Artzeneyen/ aus berühmter Leib-Artzten/ oder Medicin-Doctoren lang gepflogener Erfahrenheit von der Durchleuchtigen Hertzogin/ Fürſtin und Frauen Eleonora Maria Roſalia zu Troppau und Jägerndorff/ als gebohrner Fürſtin zu Lichtenſtein/ zuſammen getragen/ ſammt einer *Diæt*, wie ſich bey jeder Kranckheit im Eſſen und Trincken zu verhalten/ wie auch einem neuen Koch-Buch/ in welchem allerhand rare/ und denen Patienten zu verſchiedenen Kranckheiten erſprießliche Speiſen vorgeſchrieben werden/ 2. Theile** *in quarto*. Wann nun er Johann Adam Schmidt in Erfahrung gebracht,

gebracht, daß ein Gewinn-ſüchtiger Buchhändler ſich unterſtehen wolle, dieſes Buch ihme nachzudrucken, wordurch aber ihme unbilliger Dingen ein groſſer Abbruch und Schaden geſchehen dörffte, Uns dahero gehorſamſt gebeten, Wir gnädigſt geruhten, damit derſelbe bey ſeinem ohne diß ſchon habenden Recht und Poſſeſſion geſchützet, mithin ihme auf obermeldtes Artzeney- und Koch-Buch ein Privilegium von Reichs-Vicariats wegen mit einverleibter Straff auf zehen Jahr gnädigſt ertheilt werden möchte; ſo haben wir demnach von obhabenden Vicariats- und Fürſeheren Amts Macht, und Gewalt wegen ihme Johann Adam Schmidt die Gnade gethan, und Freyheit gegeben, thun auch ſolches in Krafft dieſes Brieffs, alſo, und dergeſtalten, daß erſt gemeldtem Johann Adam Schmidt, und ſeinen Erben vor ermeldtes Buch innerhalb obbeſtimmten Zeit, ſo offt es ihme gefällig, auflegen, inn- und auſſer dem Hauß ohne jemands Verhinderung, nach deſſen ſelbſt anſtändigen Gut-Befinden, in dem Römiſchen Reich, und demſelben incorporirten Landen, hin und wieder ausgeben, auf allen Meß- und Märckten öffentlich feil haben, und verkauffen, auch ihme ſolches niemand ohne ſeine oder ſeiner Erben Bewilligung innerhalb zehen Jahren im heiligen Römiſchen Reich in obvermelt- oder andern Format nachdrucken, oder zum Verkauff feil bieten laſſen ſolle, und gebieten darauf allen und jeden unſern, und des heiligen Römiſchen Reichs Unterthanen, und getreuen, inſonderheit allen Buchdruckern, Buchhändlern, und Verlegern, auch anderen Verkäuffern bey Vermeidung zehen Marck löthigen Goldes, die ein jeder, ſo offt er freventlich darwieder thäte, halb in unſer Reichs-Vicariats-Caſſa, oder nach deſſen Endigung zu dem Kayſerlichen Reichs-Hoff-Rath, und den andern halben Theil Johann Adam Schmidt oder ſeinen Erben ohnnachläßig zu bezahlen verfallen ſeyn ſolle, hiermit ernſtlichen befehlend, und wollen, daß ihr, noch jemand von eurentwegen obangezogenes Buch innerhalb obbeſtimmter Zeit nicht nachdrucket, und als nachgedruckt ausgebet, feilhabet, oder verkauffet, weder andern zu thun geſtattet, in keine Weiß, alles bey Vermeidung unſrer Ungnad, und Verliehrung eures Drucks, und Verlags, die vielgemeldter Johann Adam Schmidt, oder ſeine Erben, auch deren Befehlshabere mit Hülff und Zuthun jedes Orts Obrigkeit, wo ſie dergleichen bey eurer jedem finden werden, alſogleich ohne Verhinderung Männiglichs zu ſich nehmen, und damit nach ihrem Gefallen handeln, und thun mögen, jedoch ſolle bemeldter Johann Adam Schmidt von Eingangs betitulten Artzney- und Koch-Buch die bey Ertheilung dergleichen Privilegii gewöhnliche 5. Exemplarien zum Reichs-Vicariats-Tax-Amt anhero einzuliefern, und dieſes unſer Privilegium anderen zur Nachricht und Warnung anmercken, und voran drucken zu laſſen gehalten ſeyn; Mit Urkund dieſes Briefs beſiegelt, mit unſerem gemeinſchafftlichen Reichs-Vicariats-Secret-Inſiegel, der geben iſt in der freyen Reichs-Stadt Augſpurg den ein und zwantzigſten Aprilis des Ein tauſend, ſieben hundert, Ein und viertzigſten Jahres.

Vicariats-Cantzley.

Johann Nicolaus Faber. (L. S.) Frantz Bernardi.

Digitized by Google

Von allerhand Waſſern.

Num. I.

Ein treflich Waſſer vor die Augen.

Nimm ein ſeidel oder halb nöſſel malvaſier, und ein halb pfund weiſſes roſenwaſſer, ſchellkraut-waſſer, ſo dreymal nach einander aus friſchen kraut gebrennt, fenchel-augentroſt-rautenwaſſer, ebenmäßig dreymal aus friſchen kräutern gebrennt, iedes 4. loth, präparirter tutiä 3. loth, zimmet, nägelein gepulvert, iedes anderthalb loth, roſenzucker 1. quintlein, campher, gelbe aloe, iedes anderthalb quintlein; die tutia wird dergeſtalt präparirt: glüe ſie wohl, und lösche ſie ſechsmal ab in roſenwaſſer, ſchütte das waſſer dann hinweg; was zu pulvern iſt, das reibe klein, und vermiſche es mit obbemeldten waſſern und dem malvaſier; die aloe wird folgender geſtalt mit denen waſſern vermiſcht: thue ſie in einen ſaubern mörſer, gieſſe von den waſſern etwas darzu, miſche es wohl unter einander, bis es zergangen, dann ſchütte es zu den andern waſſern in ein glaß, und miſche alles wohl unter einander, vermach es veſt mit wachs und einer ochſenblaſen, damit nichts verrauche, ſetze es ſo dann an die ſonne 4. tage lang, offt umgerührt, es dienet zu hitzigen augen, auch zu derſelben fellen und fiſteln.

Dieſes waſſer brauche alſo: laß den patienten auf den rücken liegen, die augen aufthun, und ein tröpflein davon drein fallen, und das auge wohl bewegen, damit das waſſer ſich in denen augen zertheile, das thue des tags 1. oder 2. mal. Wann er dunckle und neblichte augen hat, ſo mache ein pulver von roſenzucker, gebrennten alaun, und von fiſchbein, welches die goldſchmiede brauchen, iedes gleich viel: reibe alles gar klein durch einander, daß man es zwiſchen den fingern nicht empfinde, und wann der patient ſchlaffen gehet, ſo ſtreue ihm ein wenig von ſolchem pulver in die augen, und alsdann auch ein tröpflein von dem waſſer, laſſe ihn die augen zuthun, ſo wird es behende zerrinnen, und beſſer werden.

N. 2. Ein vortrefliches Waſſer vor die Augen Felle und Augenwehe, ſo ſchon vielen geholffen.

Nimm einer halben nuß groß rechte venediſche ſeiffe, und zweymal ſo viel weiſſen venediſchen vitriol, thue es in ein ſauberes häfelein oder töpfgen, gieß ein halb maaß friſch waſſer daran, laß es 2. quer finger einſieden, (das häfelein aber muß zugedeckt ſeyn,) alsdann macht es eine rothe haut, wie eine raude, die thue hinweg; das waſſer ſeyhe durch ein tüchlein in ein glaß. Dieſes waſſer bleibt ein gantzes jahr gut; wann einem die augen wehe thun, fell, blattern oder blaſen darauf ſeyn, dem ſoll man von dieſem waſſer des tags dreymal, iedesmal ein tröpflein durch einen federkiel in das auge fallen laſſen.

N. 3. Ein ander gutes Waſſer vor die Augen.

Nimm ein quintlein weiſſen gallitzen-ſtein oder vitriol, 2. quintlein ingber, 3. quintlein grünſpan, ſtoſſe iedes abſonderlich gar klein zu pulver, und vermiſch es wohl unter einander; von dieſem pulver nimmt man ein halbes loth in ein ſauber glaß, und gieſt ein halbes nöſſel oder ſeidlein friſch brunnen-waſſer darauf, und rührt es gar wohl und offt unter einander, läſt es drey oder vier ſtunden ſtehen, hernach läſt man es durch ein fließ papier lauffen in ein ander glaß. Dieſes waſſer wird folgender geſtalt gebraucht: man nimmt deſſen einen löffel voll in ein gläßlein, und netzt ein kleines ſchwämmlein darein, zu nachts wann man will ſchlaffen gehen, läſt man etliche tropffen in die augen fallen, und dieſes wann der mond voll will werden, ſo lange bis er wieder neu iſt, alsdann muß man aufhören; dann im wachſenden mond muß mans nicht brauchen, und wann die augen wieder beſſer werden, darff mans auch nicht alle tage brauchen, ſondern nur über den andern tag. Mit dieſem waſſer iſt gantz erblindten leuten wieder geholffen worden. Probatum eſt.

N. 4. Ein Apoſtem-Waſſer.

Nimm ehrenpreiß, ſau-pappel, rothe dicke pappel, erdrauch, kefferfüll, ſalbey, iſop, ſatureyen, lavendel-blüthe, iedes 2. hand voll, chamillen 3. hand voll, natterwurtzeln 3. hand voll, johannis-kraut-blüthe 3. hand voll, tauſend-gülden kraut 4. hand voll, ſcabioſen-blüthe 6. hand voll, lein-ſaamen, friſche feigen, iedes 4. hand voll, fœnu græc. oder bocks-horn zwey hand voll; die kräuter klein gehackt, die wurtzeln, feigen, lein-ſaamen geſtoſſen, alles zuſammen in ein zinnern geſchirr gefaßt, ſo viel alten ſtarcken wein darauf gegoſſen, daß es ein wenig darüber gehet, und alſo acht tage wohl vermacht und in der kühle gehalten und ausgebrennt. Wann ſich dann

eine

Digitized by Google

einer eines inwendigen apoſtems befürchtet, einen ſchweren huſten oder athem, oder ſonſt beſchwerung an der bruſt oder lungen hat, dem ſoll man morgens und abends einen löffel voll geben, man kan es aber ein wenig mit zucker ſüß machen, oder ſo es zu ſtarck wäre, mit veilgen-julep vermiſchen.

N. 5. Ein ander Apoſtem Waſſer.

Nimm ſcabioſen-blüthe, lavendel-blüthe, ſalbey ſamt der blüthe und kraut, saturey, meliſſen, braune müntze, iſop, ehrenpreiß und lindenblüthe, jedes 3. hand voll, zerhacks gar wohl, thue es in einen glaſirten hafen, gieß darauf des beſten alten weins drey maaß, decke den hafen wohl mit einem deckel zu, und verbinds mit einem tuch, ſetz es in keller drey wochen lang, darnach brenn es gar kühl aus, ſo wird es gar ein köſtliches apoſtem-waſſer daraus, welches gut für alle apoſtemen, für das ſtechen an der bruſt, für ſchweren athem, für huſten, für das ſtechen im leibe. Wann man das waſſer einnehmen will, kan man ein halbes gläßlein voll nehmen, und zucker daran ſchaben, damit es deſto lieblicher zum einnehmen iſt, es ſey zu nachts, oder zu morgens. Probatum eſt.

N. 6. Ein Waſſer vor das Abnehmen, vor alte und junge Leute zu gebrauchen.

Nimm cichori oder wegwarten, ſcabioſen, lungen-kraut, gülden leberkraut, hirſch-zungen, ehrenpreiß, jedes eine hand voll; dieſe kräuter klaube gar ſauber, ſie ſeyen gleich dürr oder friſch, ſo dann gehackt; ferner nimm 50. krebſe in waſſer geſotten und ausgelöſcht, nimm auch 50. ſchnecken mit ſamt den häuslein auch in waſſer geſotten, aber keines von dieſen geſaltzen, löſe die ſchnecken aus, zerhacke ſie unter die krebſe; nimm auch ein haſel hüngen, rupffe das ſauber, thue die därme davon, alſo auch einen jungen bratigen capaun, denſelben thue mit einem ſchnürlein erdroſſeln und aufhencken, daß kein blut wegkommt, thue ihn ſauber butzen, und die därme heraus, nimm dann den capaun und das haſel-hun, thue ſie in einen groſſen topff, gieß 2. maaß friſch brunnen-waſſer darauf, decke es zu, laß es ſieden, bis der capaun und das haſel-hun von den beinen fällt: darnach nimm wieder den capaun und das haſel-hun, zerſtoſſe ſie in einem ſteinern mörſer, und gieß die ſuppen fleißig daran in einem glaſirten hafen, die vorigen kräuter darzu, laß es über nacht oder drey ſtunden auf einen warmen heerd ſtatt ſtehen, zu morgens nimm aus einem kalbe das gantze gekröß noch warm, zerhacks, und thu es auch darzu, und 2. maaß friſch gemolckene geiß-milch, alles durch einander gemengt, ſo dann brenne es gleich aus, in 2. oder 3. brenn-hüten, auf daß es alles in einen tag ausgebrennt werde, aber nicht heiß, ſondern kühl. Wann man die kräuter einweicht,

muß man zugleich 2. loth manna damit einweichen und mit ausbrennen, auch 2. ſchildkröten, doch die köpffe und füſſe zuvor abgehackt, zum andern mal, wann mans in den glaſierten hafen thut, darzu legen und ſieden laſſen, und dann alles mit einander ausbrennen. Das ausgebrennte waſſer ſoll man in einen glaſierten geſchirr aufheben, und alle tage morgens drey ſtunden vor dem eſſen, ein gläßlein voll laulicht, etwan ein halbes nöſſel oder ſeidel auf einmal, mit zuckercand ſüß gemacht, austrincken, und alſo auch drey ſtunden nach dem mittag-eſſen gebrauchen, bis das waſſer ein ende hat; doch muß man ſolches waſſer in einem trucknen und kühlen orte aufbehalten.

N. 7. Ein Waſſer vor die Engbrüſtigkeit.

Nimm entzian-wurtzel, ſüſſes holtz, iedes 4. loth, engelſüß 3. loth, bockshorn oder fœnugræc. 4. loth, alant-wurtzel 1. loth, dieſe ſtücke klein geſchnitten, und ein ſeidlein oder einen halben nöſſel lindenblüth waſſer darauf gegoſſen, alsdann drey oder vier tag beitzen laſſen; dann nimm datteln, zibeben, weinbeerl, iedes 4. loth, feigen 6. loth, aniß 2. loth, rein geklaubte ſenesblätter 2. loth; dieſe ſpecies klein zerſchnitten, in einem ſeidel oder einen halben nöſſel waſſer 24. ſtunden gebeitzt: alsdann folgende kräuter genommen, klein zerhackt, nemlich ſalbey, ſcabioſen, ochſenzungen, lungenkraut, ehrenpreiß, blaue veilgen, röhrlkraut oder löwen-zahn, iedes 2. hand voll, iſop eine hand voll, mit ſcabioſen-waſſer angeſprengt; endlich wird von dieſen ſpeciebus das waſſer abgeſiehen, ſolche in einem ſteinern mörſer zerſtoſſen, und in das abgeſiehene waſſer gethan, manna 4. loth, zucker-penat 8. loth, alles zuſammen gemiſcht, und ſo dann hierüber diſtillirt, und wann mans brauchen will, ſo vermiſcht mans mit ein wenig veil-julep, oder ſtreuet zucker darein, iſt treflich gut vor alte und junge leute.

N. 8. Ein Waſſer für die Bräune und hitzige Kranckheiten.

Nimm ehrenpreiß, braunellen, cardobenedicten, ſaurampffer, frauendiſtel, erdrauch, ſalbey ſamt der blüthe, weinkräutlein, iedes 2. hand voll, dieſe obbeſchriebene ſtück klein zerhackt, und in einen neuen glaſirten hafen eingeleget, etwan vier finger dick, dann campher klein zerſchnitten, und die kräuter damit überſtreuet, daß es ziemlich weiß wird, und dann wieder eine lege von vier finger dick kräuter, mit campher darauf geſtreuet, und ſo fort, bis die kräuter gar ſeyn; alsdann ſtoſt mans veſt nieder, und gieſt ein maoß ſtarcken wein darauf, daß er ein wenig darüber gehet, alſo wohl vermacht, neun tage in keller ſtehen laſſen, hernach in einem zinnern brennzeug kühl ausgebrennt: von dieſem waſſer einen menſchen nach der

ſtärcke

Digitized by Google

ſtärcke 2. oder 3. löffel voll auf einmal eingegeben, frühe abends und mittags, allezeit gar wohl zugedeckt und geſchwitzt.

N. 9. Ein Waſſer für die Bleichſucht.

Nimm chamillen, die dürre ſind, ingber, mutter-nägelein, wann man aber keine haben kan, nur andere gewürtz-nägelein, iedes ein loth, ſchöne rothe gold-myrrhen, galgant, iedes 1. quintlein, ſtoſſe alles gröblicht, thue es in ein ſauber geſchirr, gieß darauf 2. maaß guten weiſſen wein, und laß es wohl vermacht im keller 5. tage ſtehen, hernach brenn es aus, und verwahre es zum gebrauch. Wer die kranckheit der bleichſucht hat, der ſoll den leib erſt purgieren, hernach dieſes waſſer einen monat lang brauchen, nemlich darvon alle abend, ehe man ſchlaffen gehet, 2. löffel voll, und zu morgens, wann man aufſtehet, auch ſo viel nehmen; man muß 2. ſtunden darauf faſten, und ſo lange man das waſſer trinckt, keinen ſalat, weder ſchweinfleiſch, oder milch, noch andere ungeſunde ſpeiſen eſſen.

N. 10. Das Hertz-Carbunckel-Waſſer.

Nimm rosmarin-blüthe, boragen-blüthe, wohlriechende mertzen-veil, mayen-blümlein, gelben veil, iedes 12. loth, rothe krauſe garten-müntze 2. loth, majoran, lavendel-blüthe, creutz-ſalbey, frauen-dieſtel, ſcabioſſen-ochſenzungen-blüthe, iedes 6. loth, dieſe ſtücke hacke klein, und bedecks; darnach nimm corallen, ſmaragd, rubin, ſaphir, die müſſen präparirt werden, muſcatnuß, muſcatblüthe, weiſſen ingber, nägelein, zimmet-rinden, cardamomen, paradies-körner, cubeben, galgant, iedes 1. loth, wacholderbeer, eichene miſtel, geſchälte päonien-körner, geſeiltes hirſchhorn, geſeilt ungariſch ducaten-gold, perlein, elendklau, hirſchen creutz, bärſchen-ſteine die man in fiſchen findet, iedes 10. loth, dieſe 32. ſtücke mache zu pulver, und nimm darzu 24. gerſten-körnlein ſchwer biſam, gieß daran muſcateller-wein, und rührs, das dicklicht wird, wie ein mus, daraus mache kügelein einer haſelnuß groß; dann lege die gehackten kräuter in eine zinnerne kanne, erſtliche eine lege von kräutern, denn von den kügelein und ſo fort, doch theile es fein ab, daß du durchaus zu legen haſt, gieß auf dieſe ſtück malvaſier, muſcatel, ſpicanard blüthe waſſer, rosmarin- und erdbeer waſſer, darnach verbinde die kanne wohl, daß kein geruch davon mag, ſetze ſie in ſand in einen tieffen keller, und laß alſo ſtehen, bis der mond wieder neu wird, alsdann nimms, und ſeige die brühe rein herab, daß die materie gantz trucken ſey, dann ſtoſſe ſie wohl, und theile es in vier brenn-kolben, darnach theil auch die abgeſogene brühe, daß du auf ieden brenn-kolben viermal zu gieſſen haſt, vermach den helm wohl, daß keine krafft davon mag, und brenns fein kühl, doch laß es im kolben ſieden; wann die brühe alle

ausgegoſſen iſt, ſo ſiehe, daß die materien nicht zu trucken werden, dann das waſſer wird ſonſt bitter und ungeſchmack davon; nimm ſo dann das waſſer in ein groſſes glaß, vermach das wohl, und laß es 12. tage an der ſonnen ſtehen, ſo iſt das waſſer gerecht und gut: auf die zurück gebliebene materie kan man wieder muſcatellerwein gieſſen, und 8. tage ſtehen laſſen, und dann zum andernmal ausbrennen, wird auch ein gut fein riechend waſſer daraus, doch ſoll man es unter das erſte nicht gieſſen, iſt gut für ohnmachten, wanns gar herab iſt, und die materie trucken, ſo ſchmeckt ſie gar ſchön, alsdenn kan man lavendel- oder roſen-waſſer daran gieſſen, pflaſter-weis über die ſtirn legen, iſt treflich gut.

Deſſen Krafft und Tugend.

So ein menſch hart verwundet wird, gib ihm alſobald 3. löffel voll ein, das erhält das hertz-blut, und läſt dem hertzen die krafft nicht entgehen, es wehret den ſchlag, den ohnmachten, den ſchweren kranckheiten, gibt groſſe ſtärckung, auch in groſen hunger und mangel der ſpeiſe, und alſo ſoll der menſch das waſſer offt brauchen: item tag und nacht ſo offt es vonnöthen, einen löffel voll, das haupt und puls damit geſchmiert, erhält den menſchen bey ſeiner krafft; man weiß auch, daß krancke leute offt lange damit ſind aufgehalten worden: wem der kopff von vielen trincken wehe thut, der ſalbe den kopff und naſen, es hilfft ihm bald; auch einer ſchwangern frauen erquickts das kind im leibe, ſo es anders ein leben hat, man kans auch in groſſen ſchrecken gebrauchen.

N. 11. Das Wacholder-Schwämmlein-Waſſer.

Wann es im may regnet, findet man an denen wacholder-ſtauden ſchwämmlein, dieſelbe muß man bald herab nehmen, und in ein glaß thun, und ſodann das glaß offen an die ſonne ſetzen, ſo zergehen die ſchwämlein, und werden zu waſſer; ſetze es dann wieder an die ſonne, bis es ſich läutert, und ſeige es ſo offt bis das waſſer lauter wird: alsdann nimmt man campher, rothe myrrhen, aſſant und gantzen ſaffran, auf ein maaß waſſer, dieſer ſpecies iedes ein loth auſſer des ſaffran, nur etliche blüthe, die ſchneidet man, die andern ſachen ſtößt man, ſchüttet alles ins waſſer, verbindets wohl, ſetzet es wiederum an die ſonne, und läßt es 3. oder 4. Wochen ſtehen, ſo iſt es gerecht. Iſt ein überaus gutes waſſer vor die gicht, und reiſſen in gliedern.

N. 12. Ein köſtlich Waſſer zu denen Gliedern, wann man gantz contract wolte werden.

Nimm brandtwein und ſpaniſchen wein, iedes ein halbes nöſſel oder ſeidel, lavendel- und ſpicarnard-blüthe, ſo viel man mit 5. fingern

faſſen kan, miſche alles durch einander, diſtillirs auf dem ofen oder an der ſonnen, und ſtreich die glieder fein warm damit.

N. 13. Des Kayſer Carls Waſſer.

Nimm ein maaß ſtarcken brandtwein in ein glaß, das oben eng iſt, muſcat-nuß, muſcatblüthe, nägelein, jedes ein loth. zimmet, cardomomen, jedes anderthalb loth, dieſes alles gröblicht zerſtoſſen, und in brandtwein gethan; alſo auch wann die kräuter blühen, iedes zu ſeiner zeit, als blaue veilgen, ſcharlach-roſen, wann ſie halb ausgegangen ſind, ſo nimm die blätter ohne den ſaamen, majoran, wann er im blühen iſt, rosmarin, lavendel-blüthe, meliſſen, wann ſie blühen, iedes eine hand voll, alles in das glaß zum gewürtz gethan, und das glaß mit wachs und einer blaſen wohl vermacht, den gantzen ſommer an die ſonnen geſtellt, und offt unter einander geſchüttelt. Der gebrauch: die naſen-löcher damit beſtrichen, und den ſchlaff, es ſtärckt das haupt und gedächtniß, iſt gut vor ohnmachten.

N. 14. Das gute Fraiß-Waſſer vor die ſchwere Noth.

Nimm 2. pfund rüb ſaamen, ſtoß ihn klein, auch 2. pfund kletten-wurtzel ſauber gewaſchen, päonien-körner und wurtzeln, iedes 2. loth, heilig-geiſt-wurtzel oder angelica-ſaamen, auch ſo viel, alles geſtoſſen, darauf vier maaß wohlgemuth-waſſer gegoſſen; es muß aber alles im abnehmenden mond gegraben und gebeitzt werden, laß es 14. tage beitzen, brenns aus, thue es in ein glaß, und laß 4. wochen an der ſonnen ſtehen, ſchneide endlich ein loth bibergail gar klein darein; alsdann wer es bedarf, 2. löffel voll eingegeben; iſt auch treflich ein ſchmertzhafft glied damit einzuſchmieren.

N. 15. Waſſer vor die Fraiß oder ſchwere Noth, und Ohnmacht.

Von einem hirſchen, der zwiſchen den zwey frauen-tagen geſchoſſen, (es muß aber einer ſeyn, der noch weiche geweyhe hat) das hertz und das feiſt genommen, ſo über dem hertz iſt, auch die geweyhe, und dieſes alles, zuſammen unter einander gehackt, und in einem ſtarcken wein beitzen laſſen, etliche tage, alsdann ausgebrennt, einem alten menſchen einen löffel voll vor die fraiß, zu den ohnmächten aber einen halben löffel voll eingegeben.

N. 16. Ein fürtreſliches Waſſer vor ſchwangere Frauen, ſo ſie erſchrecken, oder ſich erzürnen, und befürchten um das Kind zu kommen; iſt auch bewährt vor die Fraiß.

Nimm holder- oder hollunder-blüthe, zupffe ſie ab, ſchütte eine lege in einen kolben, darnach nimm 12. eyer, ſo friſch ſind, thue ſie unten beym breiten ort auf, als wann man ſie eſſen wolte, und ſtelle ſie mit der ſpitze unter ſich im kolben, auf die holderblüthe, ſchütte darauf wiederum holderblüthe, dann wiederum eyer, wie zuvor, und dann ſchütte ferner holderblüthe und darauf eyer, bis alle 12. darinnen ſeynd; zuletzt aber holderblüthe, gieß darauf ein ſeidel oder nöſſel lindenblüth waſſer, brenns gemach aus, ſo iſt es recht und ſehr gut.

N. 17. Die fünfferley Kraut-Waſſer vor den Kopff.

Nimm mayen-blümlein zwey gute hand voll, holderblüthe, ſalbey, meliſſen, iſop, dicke chamillen-blüthe, weinrauten, majoran, poley, iedes zwey hand voll, weiſſe lilienblätter, lavendelblüthe, majoran und weiſſe roſenblätter, iedes vier hand voll; dieſe kräuter und blumen klein zerhackt, in zwey maaß guten wein im keller 9. tage beitzen laſſen, hernach abgeſiehen, und die kräuter im mörſer zerſtoſſen, alsdann das abgegoſſene wieder darauf gegoſſen, und kühl ausgebrennt. Der gebrauch iſt zur ſtärckung des haupts, des morgens einen löffel voll getruncken; ingleichen in groſſen kopfwehen von böſen dämpfen, ein tüchlein darein genetzt, und auf die ſchläffe und ſcheidel gelegt, iſt auch zum anſtreichen eine gute labung.

N. 18. Ein gutes Waſſer vor die Flüſſe.

Nimm wohl ausgeklaubte holderblüthe, von den ſtengeln geſtreifft, daß nichts grünes darbey ſey, darnach zimmet, nägelein, muſcaten-nuß und galgant, iedes 1. loth, langen pfeffer ein halb loth, dieſes alles klein bereit, in eine zinnerne zweymäßige kanne eingerichtet, nemlich ſo offt eine hand voll holderblüthe, ſo offt auch das gewürtz geſtreuet, ſo dann alles mit ſtarcken wein angefeuchtet, und im keller ſtehen laſſen, hernach diſtillirt. Der gebrauch iſt, warm angeſtrichen, wo ſich ein fluß erzeigt.

N. 19. Ein edles Glieder-Waſſer.

Roſmarin-kraut und blüthe 3. hand voll, haber und chamillen-blumen 3. kleine hand voll, wohlriechende lorbeer-blätter 9. loth, majoran ſamt der blüthe vier hand voll, das doſten- oder wohlgemuth-kraut und blüthe drey kleine hand voll, von guten gelben veil der hertzlein 15. hand voll, ſpicanard-kraut und blüthe ein händlein voll, cypreß-kraut drey hand voll,

ſchar-

ſcharlach roſen, vom plätzlein die blätlein, ſo viel man zwiſchen 3. finger faſſen kan, lavendelblüthe, was man zwiſchen 4 finger faſſen kan, yſop-blüthe, und kraut eine hand voll/ kundel-kraut, welches blühet, eine hand voll, linden blüthe 2. hand voll, pomerantzen blüthe friſch, ſo viel man zwiſchen 5. fingern faſſen kan, bertram-blüthe ſamt dem kraut, 1. hand voll, ſpaniſche chamillen ſamt dem kraut 3. hand voll, weinkräutlein das blühet rauſſelkraut-blüthe, jedes 2. hand voll, bock-blumen in garten, die ſchmecken wie ein bock, der gelben, ſo viel man zwiſchen 5. fingern faſſen kan, der dicken ſtarck-riechenden garten-nägelein das weiſſe davon, und friſch darein gelegt, 7. hand voll, johannis-kraut-blüthe, was man zwiſchen 5. fingern faſſet kan; dieſe blumen und kräuter abgezupfft, gröblicht zerſchnitten, und in ein groſſes glaß gethan, gieß daran läger-brandtwein/ und vermach s gar wohl, daß kein geruch davon gehet, und ſtell es an die ſonne 2. monat lang, ſo iſt es fertig, und gerecht; der brandtwein aber ſoll nicht alle von kräutern genommen werden, und muß man allezeit nachgieſſen. daß die kräffte nicht davon kommen; es kan 2. oder 3. jahr gebraucht werden, dann man kan nicht alle jahr die kräuter bekommen.

N. 20. Waſſer vor die Glieder, ſo vom Schlag oder ſonſt erlähmet ſeyn.

Mayen-blümlein, ſo viel in eine 3. maaß kanne gehet, roſmarin und lavendel-blüthe, jedes eine hand voll, 2. hand voll weiß wurtzeln, ſauber gewaſchen; dieſes alles klein zerhackt, in eine kanne gethan, darein 3. nöſſel oder ſeidel alten wein, und 3. ſeidel malvaſier gegoſſen, 14. tage wohl vermacht in einem kühlen ort ſtehen laſſen, ausgebrennt, und wann der wein nicht genug iſt, ſo thue mehr daran gieſſen: die glieder warm mit dem waſſer gerieben. Es hilfft.

N. 21. Das Löbliſche köſtliche Gurgel-Waſſer.

Nimm eichen-laub, je jünger es iſt, je beſſer es iſt, brunnen-kreß mit weiſſer blüthe, aller welt heylkraut, oder benedicten-kraut, flöh kraut, oder rietich, und geſpitzten wegrich/ dieſer kräuter eines ſo viel als des andern; ſolch ſauber gewaſchen, und abtrucknen laſſen, alsdann gehackt, und flei[illegible] ausgebrennt oder diſtillirt: iſt an vielen orten probirt worden, in allen hals-we[illegible] wann auch ſo gar die frantzoſen daran wären.

N. 22. Geſchwulſt-Waſſer.

Erſtlich nimm eine maas attich-blüth-waſſer, eine hand voll blau lilien-wurtzeln, ſauber geſchelt, gewaſchen und klein geſchnitten, und in das waſſer gethan, lorbeer eine hand voll, klein geſtoſſen, miſche auch in das waſſer, laß es 14. tag in einem glaß an der ſonnen ſtehen, hernach ausgebrennt:

alsdann einem jungen menſchen einen löffel voll gegeben, einem alten aber 2. löffel voll, und 14. tage nacheinander gebraucht, es iſt gar gut.

N. 23. Hertz kühlendes Waſſer.

Nimm borragen-blüthe, ochſenzungen, meliſſen, ſauerampffer, cardobenedicten, bibenell, fünffingerkraut, jedes 4. groſſe hand voll, dieſe kräuter zerhacke klein, und ſtoß ſie wohl, und wann ſie wohl geſotten ſind, ſo preſſe den ſafft heraus: dann nimm roſen-borragen-ochſenzungen-blaue-veil meliſſen-blüthe und may-blümlein, citronen-kerne, ſauerampffer-ſaamen, jedes 3. loth, terra ſigillata, die rothe und weiſſe, ein jeder 3. loth, ſpeciales cardiales temperatæ, liberantis-pulver, die kühlende perl-ſpecies, jedes ein quintlein, campher-zeltlein auch ſo viel, ſaffran ein halbes quintlein, citron- und limonien-ſafft roh, jedes ein halbes ſeidel, eine halbe maas des purgierenden roſen ſaffts, diſtillirten eſſig ein ſeidel, borragen-veil-roſen-ochſenzungen-meliſſen-ſauerampffer-cordobenedicten-waſſer, von jeden eine halbe maas; beitze die ſpecies in dieſen wäſſern und ſäfften ein, laß 8. tag ſtehen, hernach brenne ſie hierüber auf 2. maas; dis iſt das edelſte, und das behalte beſonders.

N. 24. Ein Waſſer zur Hertzſtär[ck]ung.

Nimm friſche limonien, ſo viel friſche pomerantzen, ſchneide ſie mit ſchalen und dem ſauern zu kleinen ſtücklein, und ſo offt eine lage davon, ſo offt wird auch eine friſche lage himbeer geleget, und alsdann mit einander ausgebrennt. Wann man dieſes waſſer brauchen will, kan mans ein wenig mit zucker ſüß machen.

N. 25. Ein anderes Waſſer zu Hertzſtärckung.

Man reibet die groſſe citronen mit ſauren und allem, wie ſie ſind, brennets kühl aus, ſo wird gar ein gutes waſſer, welches das hertz ſtärcket.

N. 26 Ein anderes Waſſer, ſo alles Böſe von dem Hertzen treibt, und daſſelbige ſtärckt; iſt auch gut vor die Ruhr, Peſt, Petätſchen oder hitzige Fieber, Flecken, Wind-Waſſerſucht, ingleichen vor das Auffſteigen und Schwäche der Mutter, gar nützlich zu gebrauchen.

Man nimmt eine citrone, ſo zwey pfund wiegt, und ein viertel pfund venetianiſchen theriac; alsdann nimmt man ein blechernes reib-eiſen ſo auf klein holtz gehefft iſt, und beſtreicht ſelbiges mit beſagtem theriac, und reibet die citron-ſchale darauf; wann nun ein theil deſſen abgerieben, ſo ſtreichet man wieder allezeit das ort der citronen, ſo auf das reib-eiſen

kommt

kommt, mit dem überreſt des theriacs, bis beyde ſtück ausgerieben, und un-
tereinander recht gemiſcht ſind; ſodann nimmt man wieder eine ander
citrone von voriger gröſſe, reibet das gelbe nur allein, und nicht das weiſſe
und ſo fort immer, wie bey der erſten geſchehen, und ſchmieret alſo de
theriac allezeit auf die gelbe ſchalen, und reibet ſolche ab, denn darinne
beſtehet die beſte krafft des waſſers, daß man nemlich die citronen allezeit be-
ſtreiche, damit die geiſter, ſo in denſelben ſind, nicht ausrauchen können.
Endlich wird alles wohl mit einem ſilbern löffel untereinander gerührt, und
in einem gläſernen brenn-zeug kühl ausgebrennet.

N. 27. Huſten-Waſſer.

Nimm iſop, ſüß-holtz, jedes ein loth, bruſtbeerlein, zwetſchgen, jede an der zahl 30. weinbeerlein, feigen, 4. loth, frauen-harr eine hand voll, lein-ſaamen ein loth, aniß, fenchel, weiſſe florentiniſche veil-wurtz ie-des 2. loth: alles zerſtoſſen, und in 2. maas der nachfolgenden waſſer, als ehren-preiß röhrleinkraut-ſcabioſen-und huflattig-waſſer 4. tag und nacht in der wärme ſtehen laſſen; nachmahls in balneo Mariæ ausgebrennet. Wann mans brauchen will, nimmt man 6. loth des waſſers, vermiſcht mit 2. loth geſtoſſenen zuckercandt, läſſet es einen ſud aufthun, vermiſchet es dann mit 2. loth veil-ſafft, und etlichen tropffen ſchweffel-öls, das ge-nug iſt.

N. 28. Der ungebohrnen Kinder Balſam.

Nimm muſcat-nuß, muſcat-blüthe, nägelein, zimmet-rinden, ingber, cubeben, paradieß-körner, zitwer, iedes 3. loth, galgant 11. loth; dieſe dinge ſchneide gar klein, von den dicken nägelein: ferner die blätlein und linden-blüthe, iedes ein pfund, creutz-ſalbey-blätter, fenchel-kraut, feld-kümmel, lavendel-kraut, iedes 6. loth, groſſe müntze 3. loth; dieſe kräuter werden gehackt: weiters nimm päonien-wurtz, und die ſchwartzen körner davon, grüne eichene miſtel, das mittlere davon, ſo im abnehmenden mond geſchnitten, iedes 4. loth: dieſe ſtücke alle zuſammen in eine zinnerne kannen gethan, gieß daran 4. maas malvaſier, vermachs feſt, und ver-grab ſie in einen keller in den ſand, laß 3. wochen ſtehen. Nach dieſem nimm ein pfund geſchälte mandelkerne, die friſch ſind, ſtoß ſie gar klein mit einem pfund weiß-roſen-waſſer, einem pfund ochſenzungen-waſſer, laß es einen tag weichen: nimm ein pfund gedörrtes maltz, zerſtoß es gröblicht, gieß darauf erdbeer-und mayen-blümlein-waſſer, iedes ein pfund, laſſe ſolches auch einen tag ſtehen: und wann du die kanne aus der erden ge-nommen haſt, ſo laß die mandeln auf das kleinſte reiben, mit dem waſſer,

darinnen ſie gelegen, daß es allerdings wie eine dicke mandel-milch werde; thue es ſodann mit dem maltz, ſamt dem malvaſier, wurtzeln und kräutern in einen groſſen hafen, und ſtoſſe die eingeweichten wurtzeln und kräuter gar klein, thue darzu ein pfund ungeläutert honig, miſche es wohl unter einander, und diſtilliers bey ſanfften hellen feuer, wohl vermacht, daß kein dampff heraus gehet: ſo iſt der balſam fertig.

Folget noch weiters:

Nimm ferner einen capaun, binde ihm den hals zu, daß er erſticke, und rupffe ihm die federn ſauber aus, doch das er in kein waſſer komme, zerlege ihn, und reiß die feiſten oder das fett alles hinweg, ſamt dem ingeweid; nimm alsdenn den capaun ſamt der leber und magen, thue ihn in einen groſſen hafen, waſche das geronnene blut in einer maas malvaſier ab, zerſchlage es wohl, und gieß zu dem malvaſier noch borragen-eiſenkraut- und fenchel-waſſer, jedes ein ſeidlein; dann folgende ſtücke; friſche dattel-kern, muſcat-nüß, jedes 8. loth, weinbeerlein, nägelein, jedes 4. loth, zimmet, ingber, zitwer, cubeben, paradieß-körner, jedes 1. loth, ſaffran 1. quintlein, rothe roſen 2 quintlein, zucker 8. loth: die wurtzeln und dattel-kern klein zerſchnitten, zuſammen gemiſcht, und vermacht; den hafen laß gemach ſieden, bis das fleiſch von beinen fällt, alsdann thue den hafen auf, zerbrich 4. heiſſe ſemmeln, die erſt aus dem ofen kommen, breche ſie alſobald in die brühe; dann nimm ein pfund von ſchwartzen lebzeiten, röſte ſolchen fein braun, zerbrich ihn ſo geſchwind du nur kanſt, in den hafen, und darauf wieder feſt zugemacht, und laß es alſo bis auf den andern tag ſtehen, alsdenn ſeyhe die brühe ab, den capaun aber ſamt allem, was bey ihm iſt, zerſtoſſe wohl in einem mörſer zu einem muß, darnach gieſſe die brühe wieder darauf, wohl unter einander gerührt, ſo dann diſtillirs, und alſo haſt du den andern theil des balſams: endlich nimm dieſe beyde theile zuſammen, vermachs wohl, und hebs auf in einer gläſern flaſchen.

Folget nun letzlich, wie mans gebrauchen ſoll:

Wann einer ſchwangern frauen ein zufall ankommt, es ſey wie er immer wolle, auch in allerhand ſchwachheiten, ſo gebe man ihr dieſes waſſer 2. löffel voll; abſonderlich ſollen diejenigen, welchen es offt mißlich gangen, ſich an dieſes waſſer gewöhnen, und des tages ordentlich einen löffel voll trincken, denn es giebt beydes der mutter und frucht groſſe krafft, und machet die glieder oder alle theile der mutter ſtarck, bringet nahrhafftes geblüt, und lediget alle beſchwehrniſſe des leibes, auch die reiſſende winde ab, und wehret allen ſchweren kranckheiten; gleicher geſtalt wann ein weib in kindesnöthen iſt, ſo ſollen ſie auch dieſes waſſer zu zeiten trincken,

dann

dann es giebt natürlich groſſe krafft dem hertzen, beym kind und der mutter, fördert die geburt und hilfft der natur krafft geben, erhält das hertz, blut und wehret den ohnmachten; wie es ſolches vielmahls erwieſen.

NB. Weiln es aber etwas hitzig iſt, ſo ſoll es mit moderation gebraucht werden.

N. 29. Zubereitung des edelen viel bewährten Kalck-Waſſers.

Nimm ein ſaubres waſſer, thue es in einen neuen hafen, der noch niemahls gebraucht worden, laß es ſieden, gieß es darnach auf einen ungelöſchten kalck, in einen andern neuen hafen, laß es darinnen ſo lange ſtehen, bis er verſchaumt, und gantz klar und lauter ſcheinet, auch ſich der kalck unten am boden rein geſetzet hat; gieß ſo dann das waſſer gemach ab, jedoch alſo, daß der kalck unverrucket bleibe, darnach thue das waſſer in ein ſaubres glaß, oder geſchirr, vermache es wohl, und behalte es zu der nothdurfft. Es iſt faſt nicht zu glauben, was dieſes waſſer vor ein krafft hat, und gleichſam wunderwerck thut an allerley offenen ſchäden/ ſonderlich die von den frantzoſen, dem krebs und dergleichen herkommen; nimm nur allezeit ein tüchlein, netz es in ſolchem waſſer, welches gewärmet ſeyn ſoll, und ſchlage es über den ſchaden, wie ein pflaſter, es trucknet das eyter, leget den ſchmertzen mit gewalt, füllet den ſchaden mit fleiſch, und löſchet die entzündung in kurtzer zeit mit groſſem wunder, da doch ſonſt der ungelöſchte kalck hitzig, und alſo mag man es auch an allerley thieren mit nutz gebrauchen.

N. 30. Ein gutes Lungen-Waſſer.

Nimm ein gekröß von einem ſchwartzen kalbe, ädere es wohl aus, und reinige es von dem geblüt ſauber: darnach nimm darzu hirſchenzungen, blauen veil, feigen, ſtein-wurtz oder engelſüß, ehrenpreiß, weinbeerlein, jedes 5. loth, aniß, zimmet, jedes 2. loth, ſüßholtz 5. loth, ſaffran um einen kreutzer, lungenkraut ein halb pfund, fenchel anderthalb loth, ſchnecken 30. fenet-blätter 3. hand voll, endivien, cichorien oder wegwarten, borragen, jedes eine hand voll, aller welt heyl oder benedicten-wurtz, ſcabioſen, huff-lattich, ſalbey-blätter, jedes 2. hand voll; dieſe ſtück alle klein gehackt, unter das gekröß gethan, gieß ſodann geiß-milch darauf, bis es darüber gehet, rühre alle tage um, laß es 3. tage an einem kühlen ort ſtehen, und brenn es dann fein kühl aus. Von dieſem waſſer ſoll eine lungenſüchtige, oder ſonſt an der bruſt mangelhaffte perſon alle tage morgens, mittags und abends nehmen, man muß aber allezeit eine halbe ſtunde zuvor und darnach, weder eſſen noch trincken, und alſo iſt es offt bewährt erfunden, man kan auch zucker-candi darinnen zergehen laſſen, oder aber allezeit mit

mit veil-ſafft vermiſchen; einer jungen perſon giebt man einen löffel voll, einer alten aber 4. löffel voll, und muß es 4. wochen nacheinander continuirt werden.

N. 31. Ein fürtreffliches Waſſer vor die Lungen- oder Schwindſucht.

Nimm erſtlich ein fuchſen-kröß mit deſſelben zugehör, die galle ſamt den gallen-gang, daß es in kein waſſer komme, oder gewaſchen werde, hacke ſolches alles, nimm darzu ſalbey, iſop, weinkraut, bertram, ehrenpreiß, brunnkreß, lungenkraut, ſo auf den eichen wächſt, hirſchzungen, jedes eine hand voll, hacke es alle zum kröß, darauf in einen glaſierten hafen gethan, und des beſten weins 6. maas daran gegoſſen, mit einem hafen-deckel wohl vermacht mit teig, daß kein dampff heraus kan, laß es alſo 9. tage beitzen; brenne es alsdann aus. Nimm morgens und abends einen löffel voll darvon; iſt probiert worden, und ſolte die lunge nur einer nuß groß ſeyn, ſo wächſt ſie wieder.

N. 32. Ein köſtliches Leber-Waſſer zu machen.

Erſtlich nimm cichorien- oder wegwart-wurtz 6. loth, breit wegerich- und ochſenzungen-wurtzeln, jedes 2. loth, haſel- und fenchel-wurtzeln anderthalb quintlein, endivien-röhrlein-kraut, römiſchen wermuth, heil aller welt oder benedicten-kraut, cardobenedicten-kraut, tauſend-gülden-kraut, und edles leber-kraut, jedes eine halbe hand voll, gurcken- kürbis- citronen- und plutzerkern/ jedes 3. quintlein, groſſen endivien-ſaamen, ſalat- und ſpargeln-ſaamen, anderthalb quintlein, rothe roſen-blätter 3. hand voll, borragen-blümlein eine halbe hand voll, gelben, weiſſen und rothen ſandel, jedes ein loth, paradieß-holtz 1. quintlein, indianiſchen ſpick 4. pfefferkörner ſchwer, rhabarbara 2. quintlein. Was unter dieſen ſtücken zu pulver ſoll gemacht werden, das pulveriſiere klein, das andere aber ſchneide klein, und weichs alsdann in folgende waſſer; nemlichen endivien 7. ſeidel, röhrlein-kraut 3. ſeidel, wermuth, heil aller welt- oder benedicten-wurtz, auch edles leberkraut waſſer, jedes ein ſeidel, laß es 8. tage in einer warmen ſtuben ſtehen, wohl vermacht, doch das es alle tage gerüttelt, hernach thue darzu folgende ſäffte; als citronen- limonien jedes ein halb ſeidel, ſüſſen und ſauren granat-ſafft, jedes ein ſeidel, hernach diſtilliers in balneo Mariæ fein gemach. Wann man dieſes waſſer brauchen will zur hitzigen leber, ſo nehme man von dem waſſer ein ſeidlein, thue 3. loth weiſſen zucker-candt darein, laß ihn zergehen, und durch ein papier lauffen, dann 6. tropffen ſpiritus vitrioli, und 10. tropffen citronen-geiſt darzu, und alſo gebrauche.

N. 33.

Digitized by Google

N. 33. Das Kalbs-Leber-Waſſer, vor die Hitze der Leber, und die Dörr-Sucht.

Nimm eine friſche leber, von einem ſchwartzen oder gantz rothen kalbe, ſo ſchwer die leber wiegt, nimm friſchen ſalbey, andivien, cichorien, oder wegwarten-kraut und wurtzeln, jedes eine kleine hand voll; hacke die leber und kräuter klein, thue es in einem brenn-zeug, gieß daran friſche geißmilch, daß ſie darüber geht, und diſtilliers. Gieb von dem waſſer morgens und abends 4. löffel voll zu trincken. Braucht man aber dieſes waſſer einem, der nur eine hitzige leber hat, und nicht die dörrſucht, ſo iſts beſſer, man nimmt keine geißmilch, ſondern nur andivi- und cichori-waſſer, es bleibt auch länger.

N. 34. Ein gutes Leber-Waſſer.

Nimm ein pfund eichene miſtel, klein gehackt, ein loth rhabarbara klein geſchnitten, ſolches alles in eine 2. maßige kanne gethan / und guten wein darauf gegoſſen, 14. tage beitzen laſſen, in einen keller geſtellt, darnach ausgebrennt; das erſte iſt das beſte, das behalte beſonders. Wann du morgens trincken wilſt, ſo gieß darein meliſſen-waſſer, etliche tropffen, es kühlet, ſtärcket und reiniget die leber.

N. 35. Ein Waſſer, ſo die Leber ſtärckt / und die angehende Waſſerſucht vertreibt.

Nimm eine gantze friſche hirſchen-leber und zerhacks, damit vermiſche folgende ſtück: leberkraut, hirſchzungen, iſop, ehrenpreiß, creutz-ſalbey, gelbe veil-wurtz, jedes 3. kleine hand voll, heydniſch wundkraut, cardobenedicten, jedes 3. hand voll, rhapondic-wurtz 6. loth, alles ſauber gereiniget, klein zerhackt, und gieß daran edel-ſalbey-andivien- und wild-ſalbey-waſſer, jedes 5. loth, des beſten weins eine maas, ſtells 3. tage in den keller, alsdann diſtilliers. Der gebrauch: auf einmal iſt 4 loth, zu morgens einzunehmen, und ſolches alle wochen dreymahl zu thun.

N. 36. Ein gut und kräfftiges Magen-Waſſer.

Nimm ausgepreſſeten ſafft von quitten, der klar, und durchgeſiehen iſt, ſo viel du willt, auf ein jedes ſeidlein ſafft thue hinein ein loth zimmet klein zerſchnitten, und laß es 8. tage beitzen, darnach brenns aus, iſt ein gutes waſſer vor den magen. Wann das zimmet gar ſtarck iſt, kan man wohl auf 2. ſeidel ſafft ein loth zimmet nehmen, damit es nicht zu hitzig werde, weilen es ſonſten mehr nach zimmet, als nach quitten ſchmeckt.

N. 37. Ein köſtliches Waſſer vor den Magen, auch andere zufallende Kranckheit.

Erſtlich nimm galgant 3. loth, nägelein, zimmet, jedes 2. loth, zitwer, muſcatnüß, ingber, lorbeer, pfeffer, jedes ein loth, muſcat-blüthe anderthalb quintlein; dann nimm auch folgende kräuter, fenchel 4. loth, braune müntze, ſalbey, yſop, jedes 2. loth, ſtoſſe das gewürtz, alles gar klein, nimm die kräuter grün darzu, und thue ſolche, nachdem ſie gehackt, in eine zinnerne kanne, gieß daran ein maaß rothen ſtarcken wein, und endlich kühl ausgebrennt, doch muß man es 5. tage ſtehen laſſen. Dieſes iſt ein trefliches waſſer vor das magenwehe, als eines zu finden iſt, morgens und nachts anderthalb löffel voll genommen, ziehet auch die flüſſe aus dem haupt, und purgierts; wann aber ſolche gar zu ſehr herab ſitzen muß man den magen mit ſolchem waſſer ſchmieren.

N. 38. Ein gutes Mutter-Waſſer.

Erſtlich nimmt man borragen-ochſenzungen-blüthe, dicke rothe abgeſchnittene nägelein, jedes 3. hand voll, ausgezupffte ringel-blumen eine hand voll, meliſſen 6. hand voll, biebergeil 2. welſche nüſſe groß, klein geſchnitten, rosmarin 2. hand voll; ſolche ſtücke alle in ein verzienntes geſchirr oder ſauber glaſierten hafen gethan, dann borragen-waſſer darauf gegoſſen, daß er über die kräuter gehet, und alſo in einem keller 2. tage ſtehen laſſen, alsdann mit fleiß ausgebrennt. Probatum.

N. 39. Ein gemeines Mutter-Waſſer.

Nimm ſonnenwend-gürtel, oder beyfuß, poley, meliſſen, krauſen, balſam oder müntze, mutterkraut, balſamkraut mit den weiſſen flecken, jedes beſonders gehackt, hernach durch einander gemengt, und ausgebrennt. Probat.

N. 40. Ein Waſſer ſo zu Reinigung der Mutter dienet, und alles Böſe abtreibet, auch erwärmet und ſtärcket.

Man nimmt zimmet-rinde/ muſcat-blüthe, nägelein, weiſſen ingber, cubeben, cardomömlein, paradieß-körner, jedes 3. loth, galgant, gantzen langen pfeffer, jedes ein loth, zitwer-wurtz 2. loth, dieſes alles zerſchneide man gar klein, thue es in einen krug, oder kanne, alsdann gieſſet darauf 6. maas guten wein, vermachets wohl, und ſetzt es in den keller, rührt es offt untereinander, und wann es 9. tage geſtanden, ſo thut man darzu creutz-ſalbey-und rothe müntze, jedes 2. hand voll, doch daß ſie dürre ſeynd, darnach läſt mans noch darauf ſtehen 14. tage, und alsdann kan mans diſtilliren/ man muß den helm gar wohl vermachen, daß kein dampff

dar-

darvon kan. iſt einer frau die mutter unrein, oder erkaltet, ſo trinckt man von dieſem waſſer, abends und morgens einen löffel voll, 2. monat lang nach einander, es treibt alles böſes aus, und macht die mutter ſtarck und fruchtbar.

N. 41. Das ſo genannte ſtinckende Waſſer zu machen vor die Mutter.

Erſtlich 15. junge ſchwalben, ſo lebendig und wenig federn haben, die müſſen auf keine bloſſe erden kommen, auch nicht mit bloſſen händen angerührt werden, ſondern alle mit handſchuhen in einen korb gethan, nach und nach mit handſchuhen gerupfft, dann in 4. ſtücken zerriſſen und im mörſel zerſtoſſen, hernach in einen glaſirten hafen gethan, und bey leib den mörſel noch hafen auf keine bloſſe erden geſetzt, und alſo vier und ein halbes nöſſel oder 4. ſeidel guten eßig in mörſel darüber goſſen, ſauber damit ausgewaſchen werden, darnach gummi galbanum, opoponacum, bibergeil, aniß, aſſa fœtida, jedes 2. loth, alles aufs kleinſte geſchnitten, ein wenig in einem mörſel zerſtoſſen, und alſo alles in gemeldtes geſchirr zuſammen gethan, 9. tage digeriren oder weichen laſſen, alle tage einmal umgerühret, und hernach mit einem gläſernen kolben in balneo Mariæ ausgebrennt, das erſte iſt das beſte.

N. 42. Ein Waſſer vor die Blähung und Winde, ſo ingleichen gut für die Mutter.

Nimm lorbeeren aus den ſchalen gelößt, kümmel, eines ſo viel als des andern, meliſſen-waſſer, daß 4 finger darüber gehet, laß 24. ſtunde weichen oder baitzen, brenns kühl aus.

N. 43. Ein gutes Waſſer vor die Ohnmachten.

Himmel-ſchlüſſel, leibfarbe roſen, lavendelblüthe, weiſſe lilien, eines ſo viel, als des andern, thue es in eine kanne, ſo offt es geſchicht, ſo offt thue ſalbey oder poley-waſſer daran, nur ſo viel daß feucht wird, laß an ein kühlen ort 3. tage ſtehen, darnach brenn es aus. Mit dieſem waſſer muß man ſich anſtreichen, auch ein tüchlein einnetzen, laulicht auf die pulß und hertz legen, man mag auch wohl ein löffel voll eingeben, iſt offt beſſer, als die hitzige ſtarcke ſachen, ſonderlich den jungen leuten in hitzigen kranckheiten.

N. 44. Ein köſtliches Peſtilentz-Waſſer.

Man nehme des allerbeſten mythridat 2. loth, guten theriac 6. loth, ſaffran 1. quintlein, campher anderthalb loth, von der güldenen eyer latwerge 1. loth, zucker-cand 12. loth, knoblauch und wein kraut-ſafft 4. loth,

zu den, nimm ein halbes maaß brandtwein, die obbeſchriebene ſtücke, iedes abſonderlich mit dem brandtwein zertrieben, denn zuſammen goſſen, und in ein glaß ſo wohl vermacht, mit einem blinden helm in das balneum Mariæ geſetzt, und ſo lang, als man ein ey hart ſiedet, ſtehen laſſen, darnach wohl verwahrt, aufbehalten; wann einen menſchen die hitzige kranckheit mit einer kälte ankommt, dem gebe man ein löffel voll, vor ein mannsbild, oder darnach die perſon.

NB. Die obbeſchriebene säffte müſſen vorhero gantz klar gemacht werden, zu dieſem wercke mit eyer-klar.

N. 45. Ein gerechtes lebendiges erquickendes Waſſer, für alle tödtliche Kranckheiten, Peſtilentz, Gifft, und iſt nicht möglich zu erzehlen die Tugend und Kräffte dieſes edlen Waſſers.

Erſtlichen nimm lavendel, majoran und weinkraut, iedes 4. loth, ſalbey 3. loth, boragen-blüthe 2. loth, iſop, ſpitzigen wegrich, ſauerampffer, nägelein, ingber, iedes 4. loth, langen pfeffer, rhabarbara, rhapontica, iedes 1. halb loth, krähen-augen, 3. adams-äpffel, 3 pomerantzen ſchalen, natterwurtzeln, iedes 2. loth, tormentil wurtzel 1. loth, baldrian 3. loth, betonica 2. loth, bibernell-zitwer-galgant fenchel wurtzel, iedes 3. loth, muſcatnüß 2. loth, zimmet, mythridat, iedes 4. loth, theriac 8. loth, zucker 6. loth, roſen zucker 2. loth, süßholtz ein halb loth, benedict wurtzel 2. loth, dieſe obbemeldte ſtücke geſchnitten und gröblicht zerſtoſſen, unter einander gemiſcht, darnach 3 maaß des allerbeſten malvaſiers mit den ſpecien in ein glaß, das oben eng iſt, eingebaitzt oder geweicht, und 26. tage ſtehen laſſen, aber alle tage 6. mal umgerührt, hernach in einem kolben wohl vermacht, herüber getrieben, ſo iſt dis lebendige oder erquickende waſſer bereit. Gebrauch davon in der wochen 2. oder 3. mal allezeit 1. löffel voll eingenommen, oder ſo iemand die peſtilentz ankommen ſolte, ſoll 2. löffel voll, darinnen ein wenig theriac zerrieben, einnehmen und darauf ſchwitzen.

N. 46. Das Brodt-Waſſer vor das Reiſſen der Mutter, wie man daſſelbe machen ſoll.

Erſtlichen ſalbey, iſop, weinkraut, molten/ püſſen, müntzen, palſen, ſchnittlauch, hüner-därm, peterſilien- und blaues viol-kraut, windich, käferfüll, bertram, poley, ſaupappel, fenchel, feld-ſtieffmütterlein, meliſſen, kümmel, dieſe ſtücke alle klein gehackt, nimm eines iedweden eine hand voll, oder was mehrers, mach dieſe gehackte kräuter in ein rocken-teig ein, und backs im ofen, wann es gebacken iſt, ſo zerſchneide das brodt warm,

thue

thue es in eine zinnerne flaſche, gieſſe des beſten weins darauf, daß derſelbe 2. finger hoch darüber gehet, laß es 3. tage beitzen oder weichen, wann das brodt den wein an ſich gezogen hat, gieß wieder einen ſtarcken wein darauf, wie oben ſtehet, brenns fein gemach aus: wann du aufblähung oder reiſſen von der mutter empfindeſt, ſo nimm dieſes waſſers einen löffel voll warm ein, iſt treflich gut, ingleichen vor die winde.

N. 47. Ein köſtliches Waſſer vor den Sand oder Stein.

Man nehme einen neuen hafen von 4. maaſſen, der inwendig glaſiret iſt, brenn ihn aus, thu einen finger dick ſchwartzzeitige abgerührete oder geſchälte hollunderbeeren auf den boden, hernach eine lage oder ſchichte kren-blätter, eines meſſer rückens dick geſchnitten, und eines in das andere geleget, dann wiederum einen finger dick beeren, bis der hafen voll wird, doch daß am letzten die beeren uber ſich kommen, nachdem gieß einen guten alten wein darauf, daß er 2. finger darüber gehet, ſetze es in keller, und laß 14. tage ſtehen, hernach brenns gelinde aus, und auf einmal nur ein löffel voll in den kolben gethan.

Deſſen Tugend und Gebrauch.

Dieſes waſſer zermalmet in den menſchen den ſtein, ſo an vielen leuten probirt iſt worden, da kein mittel mehr vorhanden iſt geweſt, als daß man den ſtein hat ſchneiden wollen, wo ein ſtein iſt, muß man das waſſer 9. tage nach einander brauchen, alle morgen einen löffel voll nüchtern, eine ſtunde darauf faſten, und auf die 2. oder 3. ſtunden nach dem eſſen auch einen löffel voll, denen alten leuten; denen kindern muß man nach ihrem alter weniger geben, wo aber nur der ſand iſt, darff mans nicht 9. tage brauchen, ſondern nur ſo lang, bis der harn gehet ohne ſchmertzen, und hernach allezeit im abnehmenden mond einmal nüchtern eingenommen. Probatum.

N. 48. Ein köſtliches Waſſer vor den Sand oder Stein.

Man nimmt im frühling die gelben ſchnecken, ſo ſchwartze ſtriche um ihr haus haben, deren ein pfund, zerſtoß es ſamt den hauſe, und brenn es aus in balneo Mariæ, das waſſer fleißig aufbehalten, und wiederum 1. pfund ſchnecken geſammlet, zerſtoſſen, das vorige waſſer darüber gegoſſen, und diſtilliret, und das zum dritten mal. Diß waſſer nimmt man ein löffel voll, oder einen halben, es treibt dergeſtalten den ſand und grieß, daß mit verwunderung zu ſehen, im übrigen iſt keine artzney darneben zu brauchen, dann dieſes alle materie, ſo den ſand bey denen nieren verurſacht, wegnimmt und austreibt.

N. 49. Ein Waſſer vor den Stein in der Blaſe oder Blatter, daß er zerbricht, und ohne Schmertzen weggehet.

Man nehme 2. hände voll tauben-koth, der ſauber ſey, thue das in ein ſtarckes glaß, gieß darein guten wein-eßig, ſo viel, daß ſo dick werde wie ein mus, das glaß wohl vermacht, ſetze an die ſonnen 6. tage, dann diſtillirs, ſo wird ein lauters waſſer daraus. Sein gebrauch: Wenn ein menſch den ſtein hat, ſoll er zu morgens nüchtern einen gantzen oder halben löffel voll nach complexion der perſon, nehmen, und 4. ſtunden darauf faſten.

N. 50. Das Schlag-Waſſer wie ichs mache.

Man nehme muſcatnuß, ingber, cubeben, paradies- und citronen-kern, jedes 1. loth, anis/ zimmet, jedes 2. loth, muſcat-blüthe anderthalb loth, nägel, langen pfeffer, ſüßholtz, jedes 1. loth, boragen-blüthe eine gute hand voll/ baldrian, weiß lilien- und rothe roſen-blätter, jedes 3. loth, rosmarin 12. loth, iſop eine hand voll, blaue veilgen 1. loth, gelbe veilgen, majoran, jedes 1. loth, creutz ſalbey, wenn er in der blüthe 20. loth, lavendel-blüthe 8. loth, guten ſtarcken wein 3. mal ſo viel als der kräuter/ thue es in eine zinnerne kanne oder glaß, laß baitzen oder weichen, bis alle kräuter zuſammen kommen, vermachs wohl, ſetz in einen keller, ſeige alsdann den wein darvon, wenn mans will ausbrennen, ſtoß die kräuter wohl in ein mörſel gantz klein, dann gieß den abgeſiegenen wein darüber, und rührs wohl durch einander, brenne es nach und nach aus, das erſt heb beſonders auf, iſt das ſtärckeſte, das ander iſt was ſchwächer, kanſts auch beſonders thun, und eine hand voll creutz-ſalbey in die gläſer thun, ſo bleibt es viel jahr kräfftig und gut. Probatum.

N. 51. Das rothe Schlag-Waſſer.

Guten zimmet 3. loth, weiſſen ingber, nägelein, rothen ſandel, muſcatblüthe, muſcatnüß, pfeffer, galgant, cubeben, cardemomen, anis, ſenff-ſaamen, präparirten coriander, ſpecierum aromat. roſat. diambræ, diatrion ſantal. majoran, baſilien-kraut, lavendel blüthe, rosmarin, ſpicanarden-blüthe, jedes 1. loth, dieſe ſtück alle gröblicht zerſtoſſen, darzu genommen rothe roſen 3. hand voll, wohl geſtoſſen, darnach nimm guten malvaſier 2. ſeidel oder nöſſel, guten brandtwein 18. loth, roſen-waſſer 2. loth, braun zucker-cand ein pfund, dieſes durch ein wollenes tuch geſiegen, daß es wohl klar wird, man muß etliche mal durchgieſſen; wann einen der Schlag getroffen, giebt man ihm etliche tropffen, man mag auch zu verhütung des bisweilen ſchlags 2. oder 3. tropffen nehmen.

Digitized by Google

N. 52. Das erquickende Waſſer vor den Schlag, Schwindel und ſchwere Noth.

Erſtlich nimm viol- baldrian- päonien- blüthe-waſſer, jedes ein nöſſel, himmel-ſchlüſſel-waſſer, ein halb ſeidel oder nöſſel, baldrian- lavendel-blüthe jedes ein hand voll, rosmarin blüthe drey hand voll, bibergeil einer welſchen nuß groß, zerſtoſſene pferſich-kern eine hand voll, zimmet 12. loth, nägelein, ingber, jedes 3. loth, fenchel-ſaamen, muſcatnüß, jedes 4. loth, aniß 2. loth, cubeben, ſaffran, jedes ein quintlein, muſcatblüthe 2. quintlein, ſtoß die ſtücke durch einander, doch nicht zu klein, thue es in eine zinnerne kanne, gieß daran 3. nöſſel guten alten wein, und laß 14. tage wohl vermacht im keller ſtehen, dann gieß die andern obbeſchriebenen waſſer daran, thue es in ein brenn-zeug zuſammen, und laß herüber gehen, das erſte hebe beſonder auf, thue es wieder in ein glaß-kolben, laß wieder herab gehen, wohl vermacht und nicht bey ſtarcken feuer, daß es fein ſtarck werde, zu morgens ein halben löffel voll genommen.

N. 53. Ein köſtliches Waſſer vor den Schlag, ſchwere Noth, hinfallende Sucht, vergiffte böſe Lufft, Kopffwehe, Sauſſen im Kopff, Flüß und Wehtage der Ohren.

Man nehme rosmarin 3. loth, lavendel-blüthe 2. loth, majoran ein halb loth, rothe nägel und may-blümlein jedes ein loth, dieſe blüthe und kräuter müſſen dürr ſeyn, hernach thue es in ein glaß; und gieß guten brandtwein daran, ſo viel, daß es darüber gehet, vermachs wohl, daß kein dampff darvon gehet, ſetz es 9. tage an die ſonnen, hievon nimm 9. tropffen morgens nüchtern in einer ſuppen, und ſchmier die ſchläff in der wochen zweymal, welcher aber mit dergleichen behafft iſt, der brauch es alle tage.

N. 54. Das köſtliche Majoran Waſſer vor den Schlag.

Majoran-blümlein bey 4. wochen geweicht in ein zinnern geſchirr in wein, hernach abgeſiegen durch das balneum Mariæ diſtillirt viermal, iſt beſſer als gold, wer ſolches mit 6. pfeffer-körnlein und wenig waſſer braucht, derſelbe darff ſich ſelben monats des ſchlags nicht befürchten, alle morgen einen löffel voll getruncken, iſt gut vor das darm-gicht, geſchwär und hitz, macht gute vernunfft, hinten auf das haupt geſtrichen. Dieſes waſſer von den blümlein im may oder junio gebrennt und getruncken auf 6. loth, iſt gut einem, der gifft gegeſſen, oder den ein hund gebiſſen, treibt die geburt, benimmt die fallende ſucht, auf 40. tage getruncken, iſt gut für die ohnmacht, bringt denen frauen die verlohrne milch, vertreibet die harnwind, vor das ſtechen um das hertz, auch vor die entzündete leber, hilfft denen frauen, denen ihre zeit zu

hart, kühlet die ſcham, macht klare augen, vor zitterende glieder, darmit geſchmieret morgens und abends.

N. 55. Ein gar gutes und trefliches Waſſer für den Schlag und ſchwere Sucht, auch Schwindel.

Nimm der wilden ſchwartzen kirſchen, die in dem holtze wachſen, die ſtengel davon, die ſtoß mit dem kern gantz klein, das thue im abnehmen des monds, nimm dieſes 3. maaß, thue darzu 8. hand voll lavendel-blüthe, und 2. loth gepulverten eichen-miſtel, gelben ſenff geſtoſſen ein pfund, miſch alles wohl unter einander, vermachs feſt, ſtells 30 tage in einen keller, darnach diſtillirs, und verwahr das wohl, daß kein dampff davon gehet, dem menſchen, den der ſchlag getroffen hat, dem ſoll man offtmals dieſes waſſer mit pferſichkern zerſtoſſen eingeben, dem aber, der ſich des ſchlages beſürchtet, ſoll man alle morgen dieſes waſſers 5. löffel voll geben, er iſt mit GOttes hülffe 24. ſtund ſicher vor der ſchweren ſucht.

N. 56. Ein gutes Waſſer vor das Schwinden.

Man nehme regenwürmer, nicht aus dem miſt, ſondern die unter denen ſteinen, thue ſie in ein glaß, vermach ſie wohl, daß kein dampff davon gehe, ſetze es auf ein kohlfeuer oder ofen, der nicht zu heiß iſt, ſo wird ein ſchönes waſſer daraus, alſo iſt es fertig, wer ſchwinden thut, der ſtreiche ſich mit dieſem waſſer, es hilfft und vergehet.

N. 57. Waſſer für faule Schäden.

Man nimmt faule äpffel, ſo über und über gefault ſeyn, zerdrückt ſie gantz und gar, thut ſie in ein brennzeug, und brennts aus; dieſes waſſer iſt ein köſtliches mittel für alle unheilſame freſſende ſchäden, abſonderlich für den krebs, damit gewaſchen, es benimmt den geſtanck, und macht den krebs ſtillſtehend, es muß das waſſer laulicht mit tüchlein in die ſchäden gelegt werden. Probatum.

N. 58. Das ſaure Waſſer zu machen, für hitzige Kranckheiten, Fieber und gelbe Sucht zu gebrauchen.

Man nehme cardobenedicten, ſchellkraut, weinrauten, iedes 2. hand voll, wermuthkraut 1. hand voll, dieſes alles ſauber vom ſtengel geſtreifft, gewaſchen und gehackt/ dann ein ſauber glaß oder krug, darein 3. oder 4. maaß gehen, gethan, einen gar guten weiſſen wein-eßig darauf goſſen, 8. tage ſtehen laſſen, darnach durch ein ſauber tuch geſeigt, und in ein glaß wohl vermacht aufbehalten bis zur nothdurfft, wann der menſch das fieber hat, und in der hitze liegt, 2. löffel voll eingeben, und darauf wohl ſchwitzen laſſen, das waſſer bleibt jahr und tag gut. Probatum.

N. 59.

N. 59. Waſſer vor das Vergicht.

Nimm wohlgemuth der blühet, dieſen ausgebrennt, nimm deſſelbigen waſſers 1. maaß und 1. pfund rübe-ſamen, den ſtoß gar klein, und thue ihn ſamt dem waſſer in ein groſſes glaß, nimm darnach huflattig, kleine kletten-wurtzel, päonien-wurtzel, ſchön gewaſchen und gereiniget, geſtoſſen, ein jedes beſonders 1. hand voll, thue es zum rübe-ſamen und wohlgemuth-waſſer, rührs wohl unter einander, und laß 4. wochen an der ſonnen ſtehen, alsdann brenn es kühl aus, und thue das waſſer in ein glaß, dann thue ferner darein ein halbes loth bibergeil, und laß es ſtehen, behalt es auf, von dieſen gieb einen ſtarcken menſchen ein guten löffel voll, oder zwey ein, einen jungen aber weniger.

N. 60. Ein fürtrefliches Waſſer vor Reiſſen von Winden.

Man nehme 10. ſüſſe pomerantzen, davon die gelbe rinde ſauber ausgeſchnitten, zitwer-wurtzel ein halb loth, florentiniſch viol wurtzel ein quintlein, darauf gieß einen guten reinfall, oder ſonſt guten wein 5. nöſſel, laß es etliche tage baitzen oder weichen, brenn es kühl aus, davon giebt man einen erwachſenen menſchen 1. löffel voll auf einmal, einem kind drey tropfſen in einer hüner-ſuppen.

N. 61. Ein anders dergleichen.

Man nehme meliſſen, chamillen, jedes 2. hand voll, kümmel, mutter-kraut, braune müntzen, dillen, jedes eine halbe hand voll, hacke es, gieß friſch brunnen-waſſer darauf, laß 3. tage ſtehen, brenns aus, gieb einen menſchen, den die winde plagen, abends und morgens 2. löffel voll zu trincken. Probatum.

N. 62. Ein köſtliches Wind-Waſſer und Wind-Salben vor die Blähungen zu machen, welches auch verhütet die Wind-Waſſerſucht.

Erſtlich nimmt man römiſchen kümmel, rhabarbara, ſauern und ſüſſen fenchel, rhabarbara-kraut, harnwindkraut, ſpaniſche chamillen, gelbe veilchen, blaues veilchenkraut, rheinfar, erdrauch, ſcabioſen, meliſſen, weiſſe pappel, creutzkraut, hirſchzungen, tormentillkraut, johanneskraut, ſonnabendgürtel, gundelreben, dieſe kräuter muß man in einen ſauber glaſirten hafen wohl gehackt hinein ſchütten, und hernach ſchüttet man eine gute hand voll klein zerſtoſſenen kümmel, lorbeer und grüne wacholderbeer darzu, alsdann nimmt man ſo viel brandtwein, als man des wind-waſſers machen will, und ſo viel meliſſen-waſſer darauf goſſen,

und

und laß etliche tage ſtehen, damit es recht wohl weichen kan, man muß es offt umrühren, alsdann brennt man es aus; man nimmt abends und morgens 1. löffel voll darvon. Wann man aber dieſe ſalben machen will, ſo nimmt man weniger brandtwein, und kein meliſſen-waſſer, ſondern ſchöne butter, dieſe muß man unter die kräuter zerlaſſen, und etliche tage weichen laſſen, hernach läßt mans gelinde ſieden, drückts aus, und rührts wohl, daß zähe wird, ſo bleibts länger; wann man das waſſer macht, ſo nimmt man ein loth rhabarbara; macht man die ſalben, ſo nimmt man mehr.

N. 63. Ein anders von den Römiſchen Chamillen.

Nimm der römiſchen chamillen 30 hand voll, hacks klein, oder ſtoß in einem mörſer, weiche ſie in 15. pfund chamillen-waſſer 24. ſtund lang, und 6. pfund des ſtärckeſten weins, darnach preß auf das ſtärckſte aus, in dieſem ausgepreßten waſſer baitz oder weich zweymal mit chamillen, laß ſtehen wie zum erſten, ausgepreßt, dann zum drittenmal wiederholt mit friſchen chamillen blumen, hernach nimmt man dieſes waſſer, und thut folgende ſtücke darzu. wermuth, centaurium, wohlgemuth, jedes drithalb hand voll, aniß, römiſchen kümmel, cardobenedicten ſaamen jedes 3. loth, cronabethbeer, lorbeer, jedes 1. loth, dieſes alles gröblich zerſchnitten und zerſtoſſen, und in obiges waſſer eingeweicht 24. ſtunden ſtehen laſſen, darnach ausgebrennt, in ein glaß wohl verwahrt; dieſes waſſer hat groſſe kraft die wind auszutreiben, und die ſchmertzen des reiſſen zu lindern, ſo von den winden entſtanden, ſtärckt auch die geſchwächten glieder, ſo von dieſen ſchmertzen herkommen ſeyn.

N. 64. Ein bewährtes Waſſer vor die Waſſerſucht, iſt vielen darmit geholffen worden.

Diſtillire im may ein waſſer von regen-würmern, trinck abends und morgens 2. löffel voll des waſſers, thue es viel wochen, du wirſt wunder ſehen, was GOtt mit einem ſolchen dinge und geringen mittel vor wunder thut.

N. 65. Das Zimmet Waſſer zu brennen.

Auf ein pfund zimmet, nimmt man malvaſier, boragen und linden-blüth-meliſſen waſſer, jedes 1. halbes maas, laß 14. tage baitzen oder weichen, dann kühl ausgebrennt, den zimmet muß man klein ſchneiden, und wann man kein malvaſier hat, ſo nimmt man ſonſt einen ſtarcken ſüſſen wein, ſo iſt es fertig.

N. 66

N. 66. Wie man das Zitwer-Waſſer brennen ſoll.

Erſtlich muß man nehmen 1. pfund zitwer-wurtzel, die muß man gar woh[l] ſtoſſen, und in eine zinnerne kanne oder glaſirten haſen oder krug thun, daß 5. oder 6. maas darein gehen, darnach guten ſtarcken ungariſchen ode[r] frantz-wein daran gieſſen, daß der krug voll wird, und wohl vermacht in ei- nen keller geſetzt, aber doch nicht auf die erde, ſondern auf einen ſchemme[l] oder ſtuhl, und 8. tage ſtehen laſſen, aber alle tage zweymal umrühren, alſo, daß du deren brenn-kolben 2. oder 3. haſt zu nehmen, und in einen ſo viel, al[s] in den andern gehet; das erſte und das andere waſſer iſt das beſte, das zun letzten gehet, iſt ſchon ſäuerlich, dann nimm die geſtoſſenen wurtzeln aus den kolben und laß wieder in einem mörſel ſtoſſen, gieß darnach halb ſo viel wein darauf, als man zuvor darauf gegoſſen, und diſtillirs wieder herüber, das iſ[t] zum äuſſerlichen auflegen.

N. 67. Waſſer vor die Flecken im Angeſicht oder Sommerſproſſen.

Nimm eine friſche geiß- oder ziegen-milch, gänßrich kraut, und lieb-ſtock- kraut, jedes 2. hand voll, thu es zuſammen in einen glaſirten topff woh[l] zugedeckt, laß ſo lang, als man einen ſpenat oder grünkraut pflegt ſieden zu laſſen, ſieden, thu es vom Feuer, drück ſo viel ſauren lemonien-ſafft darein bis anfängt zu gerinnen, deck alsdann den topff zu, bis den andern tag, ſo wird ein rechtes käßwaſſer daraus, ſeige es, und verwahre es in einem glaß daß es nicht an die ſonnen kommt, ſo iſt es allezeit gut zu gebrauchen.

NB. Dieſes waſſer iſt das gantze jahr hindurch gut zu gebrauchen, abe[r] allezeit nur abends, wenn man ſchlaffen gehen will, und daß man an kein[e] lufft mehr kommt. Probatum eſt.

N. 68. Ein köſtliches Waſſer, womit ſich eine adeliche Perſon viel Jahr geſund erhalten.

Man nimmt podtaſchen, und thut ſelbige in etliche irdene ſchüſſelein, ſetz[t] ſelbe in einen wohl feuchten keller, ſo ſchlieſt es ſich auf, und wird zu waſſer, denn ſeige daſſelbe waſſer ab, bis alles aufgelöſt iſt, alsdenn diſtillirt man dieſes waſſer in balneo Mariæ; von dieſem waſſer, wenn man ſich übe[l] befindt, trinckt man ſo viel man will, recht nach durſt.

Von allerley *Spiritibus*, ſo aus Blumen, Blüthen, Rinden oder Schaalen, Früchten, Kräutern und Wurtzeln zu diſtilliren.

N. 1. Wie man den Baldrian-Geiſt macht.

Nimm abgezupfften baldrian nach belieben/ thu ihn in eine gläſerne oder zinnerne flaſche, daß voll wird, aber nicht eingedrückt, gieß den allerbeſten und ſtärckeſten wein darauf, daß das geſchirr gantz voll wird, laß drey tage im keller wohl vermacht ſtehen, hernach wann mans will ausbrennen, ſo legt mans in brennzeug ein, und legt oben auf wieder abgezupfften baldrian, daß aber nicht in wein kommt, damit der dunſt durch den baldrian kan gehen, und allezeit wann man ihn einlegt, muß man friſchen baldrian darauf legen, wann es alles ausgebrennt iſt/ ſo laß noch ein oder zwey mal herüber lauffen, allezeit mit friſchen baldrian-blüthe, ſo wird es gar ſtarck, darnach thut man ihn in ein glaß, und hängt ein wenig ambra und biſam in ein ſubtiles tüchlein darein, aber nicht gar zu viel, daß es einen geſchmack bekommt, wie auch ſchön weiſſen zuckercandt, nach dem mans gerne ſüß hat, und drey blätlein geſchlagenes gold, damit es die krafft behält.

N. 2. Den Glieder-Spiritus oder Ameiſſen-Geiſt zu machen.

Erſtlich nimmt man des ſtärckeſten lager-brandtweins 3. oder 4. maaß, thut darein lavendel, majoran, rosmarin, gundel kraut, hertzfreud, eyſenkraut, meliſſen, ſalbey, von dieſen kräutern jedweden einen guten theil, hacke es, und laß baitzen oder weichen etliche tage, hernach brenn es aus, alsdann nimmt man ameiſſen, mit ſamt den eyern, 3. oder 4. hand voll, thu es in den brandtwein, laß es wieder etliche tage ſtehen, und brenn es wieder aus, nimm weiſſen ſenff ein vierling oder viertel pfund, weyhrauch, maſtix, paradeisholtz, nägelein, muſcatnüs, jedes 1. loth, dis alles klein geſtoſſen, in brandtwein gethan, und wieder ausgebrennt, ſo iſt er fertig, vermache ihn wohl, von dieſem geiſt ſchmiert man ſich frühe und des nachts, ohne feuer, wo der ſchmertzen iſt, aber man muß es in die zeit brauchen, hat vielen leuten die ſchmertzen benommen, auch lahmen gliedern die ſtärcke wieder gebracht.

N. 3. Wie man den Gundelkraut-Geiſt macht.

Man nimmt gundelkraut mit ſamt der blüthe, und hackt es klein, thu es in eine flaſchen, und gieß gar guten ſtarcken wein darauf, daß das

kraut hübſch naß iſt/ vermach die flaſchen wohl, und vergrab ſie in roß-miſt, laß es 9. tage darinnen ſtehen, hernach brenn oder diſtillire es aus, nimm wieder friſches kraut, und gieß das ausgebrennte darauf, dieſes thu zum dritten mal, allezeit friſches kraut, ſo wird es kräfftiger, und ſchmeckt gar ſchön. Dieſer geiſt iſt gut für alle ohnmachten, ſonderlich vor den ſchlag, man ſchmieret ſich an, kan auch ein kleines löſlichen voll eingeben, auch tüchel eintuncken und auf die puls legen; ingleichen kan man ihn mit ein mythridat vermengen, und auf einen rothen ſcharlach aufſtreichen, auf das hertz und puls legen, iſt gewiß haupt gut.

N. 4. Den Muſcatblüth Geiſt zu machen.

Man nehme muſcatblüthe 7. loth, muſcatnus 9. loth, ſolches klein zerſtoſſen, von einer groſſen oder 2. kleinen citronen die gelben ſchalen oder rinden auf ein riebeiſen herab gerieben, darauf gieß trientiner-wein 1. maas, ausgepreſten rothen quitten ſafft 2. maas, laß wohl vermacht 3. tage ſtehen, hernach nimmt man rockenes brod, klein geprößelt, thuts zuſammen in einen kolben, und gelinde ausbrennen oder diſtilliren/ der erſte iſt der beſte und ſtärckeſte, kan beſonders gehalten werden, man macht ihn mit zuckercandt ſüß, als man gern will, und laß durch ein fließ-papier lauffen, wann man ihn gar klar haben will. Probatum.

N. 5. Wie man den Pomerantzen Geiſt machen ſoll.

Nimm hundert ſüſſe pomerantzen, die ſchön gelb an ſchalen, und nicht grün seyn, ſchneide von denſelben die ſchalen blätlein-weis herab, und ſchneide die ſauber aus, daß nichts weiſſes dabey verbleibe, alsdann ſchneide die auf einen zinnern teller länglicht und klein gewürffelt, dann wann man es auf dem holtz ſchneidet, ſo gehet das beſte öl in das holtz, nimm hernach dieſe, thu es in eine dicke gläſerne flaſchen, die keine zinnerne ſchrauben hat, gieß darauf zwey maas des malvaſiers, oder in ermanglung deſſen zwey maas guten alten wein, der die farb und ſüſſe behalten hat, vermach die flaſchen mit wachs, papier und blaſen, damit kein dampff oder geruch davon kommt; hat man aber pantoffel-holtz, oder kurck an ſtatt des wachs, ſo iſt es beſſer, dann das wachs ziehet mehr an ſich von dem ſtarcken geruch, laß es alsdann 12. oder 14. tage auf das längſte an der ſonnen ſtehen, oder an einen warmen ofen, und beutle es des tages einmal um, damit die ſchalen in die höhe kommen, brenns oder diſtillirs hernach auf dieſe weis aus, ſo iſts am beſten: nimm einen gläſernen kolben, und ſchütte von der gebeitzten oder geweichten materie darein, aber nicht viel, die ſuppe muß allezeit zwey finger über die ſpecies aufgehen, man muß ſehen, daß es gleich ausgetheilet werde, damit nicht einmahl viel,

das andermal wenig ſuppe kommt, oder ſpecies, und der kolben muß aufs höchſte nur auf 4. finger eingefüllt werden, ſetz darnach den groſſen hut auf den kolben, vermach ihn wohl mit papier und leinwand, ſetz ihn in ein küpffern brennzeug ein; man kan auch an ſtatt des weins den ſafft von pomerantzen nehmen, ſo iſt es nicht ſo hitzig. Probatum.

N. 6. Wie man den Rosmarin Geiſt machen ſoll.

Friſche rosmarin genommen zwey theil, dieſelben klein geſtoſſen, und drey theil über den gebrennten weinſtein abgezogenen brandtwein, dieſes etliche tage und nacht wohl bedeckt baitzen oder weichen laſſen, und darnach ausgebrennt, einer erbes groß campher in die röhren gethan.

NB. Der weinſtein wird beym töpffer gebrennt, wie man ſonſt das hirſchhorn pflegt zu brennen, alsdenn gieſt man den Brandtwein darauf, und diſtillirts herüber; will man den geiſt delicater haben, ſo nimmt man einen brandtwein, der von einem guten wein gebrannt iſt.

N. 7. Schwartzen Kirſch Geiſt oder Waſſer zu machen.

Nimm 2. oder 3. gölten voll wohlzeitige ſchwartze wald-kirſchen, mehr oder weniger, darnach man viel oder wenig machen will, wohl zerſtoſſen, nachdem ſie zerſtoſſen ſeynd, ſo thut mans in einen wohl vermachten kübel, ſo dann nimmt man einen teig, zertreibt den in waſſer, und vermiſcht ihn mit den kirſchen, laß 14. tage oder länger in einer warmen ſtube ſtehen, daß ſie wohl jähren und ſäuerlicht werden, darnach brennt man, wie ſonſt einen brandtwein im keſſel fein kühl herüber, wann der ſtärckeſte herüber, ſo thut man ihn noch einmal herüber treiben in ein zinnern kolben, ſo iſt er fertig.

N. 8. Wermuth Geiſt zu brennen.

Nimm guten friſchen wermuth zwey hand voll, gieß darauf ein halbes maß des ſtärckeſten alten weins, baitz oder weiche den wermuth darmit ein, laß ihn 3. tage wohl verwahrt ſtehen, alsdann brenn ihn in einen zinnern kolben aus, ſo iſt er gerecht, und hat keine hitze: dann ſo weiche 3. biſſen brodt in dieſes ein, und gibs den krancken zu eſſen.

Von allerhand Brandtwein.

N. 1. Der Species, oder Brandtwein aus allen Kräutern zu machen.

Nimm wermuth, oder ein ander kraut, was man will, laß am ſchatten trucknen, aber nicht dürr werden, es muß des krauts viel und eine groſſe menge ſeyn, auf ein eimer oder mehr, das laß klein hacken und ze

Digitized by Google

zerſtoſſen, in ein eichenes faß gethan, warm waſſer, darinn zuvor 2. hand voll guten friſchen hopfen, auch eine hand voll ſauerteig, zuvor in waſſer zertrieben, geſotten ſeyn worden, alſo, daß es werde wie ein mus, es ſoll aber das faß nicht zu voll gefüllt werden, alſo, daß der dritte theil noch leer bleibe, das ſoll oben wohl vermacht werden mit einem deckel oder boden, in deſſen mitte doch ein loch ſey, damit man täglich die materie wohl unter einander rühren möge mit einem langen ſtecken, und kan man allezeit über das loch einen ſpund legen, darffſt es nicht hart zuſchlagen, damit es etwas lufft habe, laß es alſo in einer ſtuben 3. oder 4. wochen lang verjähren, bis die materie ſauer worden, ſchier wie ein eßig, alsdenn in einer veſica diſtillirt, wenn es anfängt gar wäſſerig zu gehen, alsdenn ſoll man aufhören, diß, ſo herüber gangen, muß man zum andern mal herüber treiben, ſo hat man den ſpiritum oder brandwein aus den kräutern.

Nota. Wenn die kräuter am vollkommenſten ſeyn, ſo preſſe eine quantität, von welchen kräutern du wilſt, den ſafft heraus, thu hernach von dem kraut und ſauerteig, oder hopffen, was zu dem ſafft, vermiſch es, und laß 14. tage im keller ſtehen, doch das umgerührt wird; wenns ſäuerlicht, ſo brenns oder diſtillirs aus, denn wieder herüber getrieben, ſo iſt es noch beſſer.

N. 2. Aus Wurtzeln und allerley Beeren Brandtwein zu diſtilliren.

Gleichergeſtalt mit den wurtzeln, gleichwie mit den kräutern, iſt es zu procediren, nemlich, wenn ſie noch friſch, doch ein wenig welck und trucken werden, klein zerhackt, alsdenn in warmen waſſer mit hopffen und ſauerteig zugericht, jähren laſſen, die beer, als wacholder-beer ſollen zuvor in einem mörſel wohl zerquetſcht werden, denn waſſer darüber geſchütt in ein eichenes faß, daß wie ein dünnes mus werde, denn ſoll mans jähren laſſen, das faß oben mit einem boden wohl bedeckt, darffſt du nicht zuſchlagen, rühre es alle tage mit einem ſtecken um, an demſelben muß unten ein rund holtz ſeyn wie ein teller, denn im jähren die wacholder beer ſehr über ſich ſteigen, alſo damit unter ſich zu drucken; wenn ſie verjähren, ſo gehen die beer nicht mehr über ſich, welches ein zeichen iſt der vollkommenen verjährung, und wird die materie ſauer ſeyn, wie ein eßig, das faß aber muß von ſolcher zeit an einen warmen Ort ſtehen, ſo faulen die beeren deſto eher, und vor ſich ſelbſt ohne ſäuerung; kan man aber die materie nicht an einen warmen ort haben, ſo muß man ſolcher eine ſäuer geben, mit vier nöſſel guten eßig, und ein maas bier-neige, in zween eimer der materie von beeren, und waſſer geſchütt, wohl unter einander gerührt, alſo jähret es einen weg wie den andern, dann diſtillirs wie ein brandtwein,

gibt erſtlich ziemlich öl, das ſoll man rectificiren, den brandtwein kan man auch zum andernmal herüber ziehen, will man aber das öl allein machen, ſo nimmt man kein ſaltz noch weinſtein, ſondern nur den ſauerteig allein.

N. 3. Den Pomerantz-Brandtwein zu machen.

Man nimmt pomerantzen-ſchaalen und ſchneid ſie gar ſubtil aus, daß man nichts weiſſes daran ſiehet, und ſchneid es länglicht, wie ein kraut, legs in ein glas, gieß darauf einen ſtarcken brandtwein, und laß an der ſonnen alſo ſtehen, ſo offt du ſchaalen haſt, kanſt du ſie hinein legen, damit er kräfftig und ſtarck werde von den ſchaalen, und wenn man alsdenn die wind-blähung empfindet, ſo netzt man ein doppeltes tuch oder gebähtes brod darein, ſo groß, daß es den magen bedeckt, auf ein Kohlfeuer warm gemacht, und laulicht auf den magen gelegt, iſt ſehr gut, auch vor die ſtarcken leute, wenn ſie ſich ſehr brechen, gibt man ihnen ein oder zwey löffel voll ein, nachdeme die perſon iſt, es iſt köſtlich vor das brechen, womit vielen geholffen worden, wenn anderſt das brechen nicht von der gall iſt. Probatum.

N. 4. Ein guter Purgier- oder Laxier Brandtwein.

Nimm erſtlich ſechs loth jalappa, zwey loth präparirt weinſtein-pulver, 16. loth zuckercandt, und von einer citronen die ſchale, thu es in ein maas guten brandtwein, laß es an der ſonnen, im winter auf dem ofen ſtehen, und rührs offt unter einander, ſo iſt es fertig. Von dieſem purgier-brandtwein muß man auf einmal zwey löffel voll, nachdem die natur iſt, eingeben.

N. 5. Einen guten Roſolis zu machen.

Erſtlich nimm ein loth zimmet, gewürtz-nägelein, aniß, jedes ein quintlein, zerſchneid es, binde ſolches in ein ſaubers tüchlein, nimm 1. pfund zucker, gieß darauf ein ſeidel oder nöſſel friſches brunnen-waſſer, oder roſen-waſſer, und 1. maas weiſſen wein-lager-brandtwein, laß wohl vermacht über nacht ſtehen, denn laß durch ein fließ-papier oder filtrum lauffen, und in die gläſer, zum behalt; oder man kan das gewürtz nehmen und in brandtwein weichen, hernach den zucker mit dem waſſer über ein glüendes kohlfeuer zergehen laſſen, und mit dem brandtwein vermiſcht, darnach durch das papier lauffen, und zum gebrauch verwahren. Wenn einem menſchen der magen wehe thut, oder winters-zeit reiſet, der ſoll von dieſem roſolis ein wenig trincken, er wärmet und ſtärcket den magen.

N. 6.

Digitized by Google

N. 6. Pomerantzen-Roſolis.

Nimm 25. ſüſſe pomerantzen, löſe die ſchaalen davon, und ſchneid es ſauber aus, doch nicht zu viel, ſchneids länglicht, legs in ein glaß, gieß ein maas des beſten wein-brandtweins daran, laß wohl vermacht acht tage ſtehen, hernach brenns oder diſtillirs ſauber aus durch ein gläſern brennzeug, unterdeſſen aber, weil die ſchalen im brandtwein weichen, löſe das ſüſſeſte von den pomerantzen ſauber aus, thue die kern und heutlein davon, und preß durch ein tuch gar wohl aus, nimm ein pfund zucker, gieß ein nöſſel friſch waſſer darauf, ſied ihn, bis er ſich ſpint, oder ſich als faden ziehet, gieß den ausgedruckten pomerantzen-ſafft darein, ſied es wieder, bis ſichs ſpint, dieſen ſafft hebe auf, bis der brandtwein von den pomerantzen abgezogen, miſche es unter den julep, und miſch es in einer flaſchen wohl ab, ſo iſt es fertig, ſo offt man davon einnimmt, pudert oder ſchwencket man ihn auf, wer dann ein drücken von vielem eſſen empfindet, und blähungen hat, der nehme einen guten löffel voll, iſt auch vor einen erkälten magen, wind und ſand, auch die colica, laxirt die gall, und iſt bewährt.

N. 7. Recept des Stein-Brandtweins.

Erſtlich muß man nehmen des beſten brandtwein ſechs oder ſieben maas, ſolchen in ein weites eßig-glaß, ſo einen langen hals hat, gieſſen ſamt den nachfolgenden ſtücken: nemlich, eine ziemliche quantität himbeer, auch von den gemeinen ſchwartzen wald-kirſchen, ſo rothe ſtengel haben, welche am erſten in einem ſteinern mörſel mit den kernen müſſen zerknirſcht werden; item juden-kirſchen 8. loth, gundel reben-blätter 4 loth, rosmarin 8. loth, bibernell- ſteinbrech- ſüßholtz- calmus-wurtzel, jedes acht loth, ſolches alles, wanns möglich iſt zu bekommen, friſch genommen, klein zerſchnitten, zitwer-wurtzel acht loth, teutſchen kimmel, peterſil- rettich-ſaamen, jedes 2. loth, dieſe ſaamen in einem mörſel etwas zerſtoſſen, friſche cronabet- oder wacholder-beeren anderthalb ſeidel oder nöſſel auch zerquetſcht, aber nur gröblicht, ſolches muß man mit dem brandtwein wohl vermacht fünff monat an der ſonnen/ oder wie es die gelegenheit giebt, beitzen und weichen laſſen, allein man muß es alle wochen zweymal wohl unter einander rühren, auch das glaß nicht ſo voll gieſſen, damit es raum zum jähren hat, auch alle monat was von brandtwein nach diſcretion darzu füllen, hernach in balneo Mariæ, nach apothecker manier ausbrennen, man muß ihn zweymal abziehen, und im May iſt die zeit, den anfang zu machen.

Der

Der Gebrauch.

So bald man ſchmertzen am ſtein oder grieß empfindet, ſoll der ſtärckeſte mann nicht mehr als 3. löffel voll, eine weibs perſon aber nur einen neh-men, und alſo fort nach diſcretion der natur brauchen, verurſacht alsbald ei-nen ſuſſen ſchlaff, und erlediget von ſchmertzen, wie es ſchon an vielen iſt pro-birt worden.

N. 8. Brandtwein vor den Stein und Sand.

Brenne einen brandtwein aus hötſchepötſchen oder hanebutten, thu ihn in ein glaß, und ſtelle ihn an die ſonnen, und wenn die erdbeeren recht zei-tig ſeyn, ſo lege ſo viel erdbeeren in den brandtwein, daß das glaß halb voll werde, laß es 3. tage ſtehen, druck es denn durch ein tuch ſtarck aus, thu wie-der friſche erdbeeren darein, und mit dieſen ſo lang procedirt, weil die erdbeer währen, iſt ein treflicher brandtwein, wo man ſchmertzen empfindet, daß man ſich damit ſchmieren laſſe, und auch etliche tropffen davon einnehme.

N. 9. Aniß-Brandtwein.

Nimm ein halb pfund aniß, ſolchen ſauber von ſtaub gereiniget, und gröb-licht zerſtoſſen, in ein glaß geſchütt, und 3. halbe kannen guten brandt-wein daran gegoſſen, 3. oder 4. tage an einem warmen ort ſtehen laſſen, und alle tage unter einander gerührt, darnach alles zuſammen in einen brenn-keſ-ſel geſchüttet, und 2. viertel kanne guten alten wein dazu gegoſſen, kühl aus-gebrennt, ſo lang er ſchön klar herüber gehet, iſt er ſtarck und gut, ſo bald er trübe kommt, muß man ihn abſonderlich aufheben; den ſtarcken brandtwein geuſt man in ein groſſes glaß zuſammen, darnach nimmt man 3. hand voll brunn-kreß, ſolche ſauber gewaſchen, und in einem mörſel ein wenig zerſtoſſen, und in den ſtarcken brandtwein hinein geſchüttet, unter einander gerührt, und eine weile ſtehen laſſen, ſo bekommet er eine ſchöne grüne farb, und wenn man keine brunn-kreß haben kan, ſo iſt das grüne fenckel-kraut eben ſo gut; dar-nach nimmt man drey viertel pfund zucker, gieſt den trüben nach-brandtwein darauf, und läſt es auf dem feuer zergehen, und gieſt es zum andern brandt-wein in das glaß, und wohl unter einander gerührt, darnach läſt mans durch ein leſch-papier lauffen, daß es ſchön klar wird; wer aber gern den brandt-wein gar gelind will haben, weil er ſonſt gar ſtarck iſt, der kan gantz ſicher den zucker mit einem halben nöſſel waſſer annetzen, und den nach-brandtwein auch darzu, ſo wird er gar annehmlich und gut.

Digitized by Google

N. 10. Abwiſch- oder Schminck-Brandtwein.

Man muß nehmen 1. maaß brandtwein, den ſchlechteſten, ſo man haben kan, 4. ſtarcke hände voll weiſſe lilien-blätter, 2. hände voll weiſſe bohnen-blüthe, 4. ſtarcke hände weiſſe roſſen-blätter, 1. hand voll weißwurtz, man muß aber obgedachte ſtücke alle ſauber putzen, daß nichts grünes, noch gelbes, noch ſchwartzes darbey bleibt, von einer ſemmel das weiche, dieſes alles zuſammen in eine weite gläſerne flaſchen gethan, auch ein loth weiſſen zuckercand darzu, und 4. wochen an der ſonnen ſtehen laſſen, ſeige hernach den brandtwein herab, und laß ihn durch ein fließ- oder leſch-papier lauffen, bis er gantz klar herab gehet, thue hernach obbemeldten brandtwein wieder in eine gläſerne flaſchen, und lege weiſſe friſche lilienblätter, und weiß-wurtzel wieder hinein, jedes eine hand voll, neben einer erbes groß campher, 2. loth weiſſen borax, ein büchlein gutes gold, laß hernach dieſen brandtwein an der ſonnen ſtehen, und brauch ihn.

N. 11. Limonien oder Pomerantzen-Brandtwein.

Nimm auf 2. maaß brandtwein oder malvaſier von 3. dutzent limonien oder pomerantzen die ſchalen ſauber abgeſchnitten, und klein geſchnitten, und in einen brandtwein gethan, und alſo 14. tage ſtehen und weichen laſſen, hernach diſtilliret, und in ein glaß gethan, und darein geläuterten zucker geſchüttet, nachdem man es ſüß haben will.

NB. Auf ein maaß obgemeldten diſtillirten brandtweins brauchet man ein pfund zucker, den muß man ziemlich dick läutern, und den brandtwein daran gieſſen, und durch ein ſaubere leinwand drücken, damit er recht lauter werden möge.

Von allerley Eßig.

N. 1. Recept wie man den goldenen Eßig machen ſoll.

Erſtlich nimm 2. pfund ſchönes neues bley, brenne das in einem unverglaſirten neuen hafen (aber keines von ſchwartzen geſchirr, wann der hafen gantz erglüet über dem feuer, ſo thue das bley darein, wanns zergangen, ſo rühre es mit einem eiſernen ſpatel, der voller löcher iſt, auch zuvor glüend iſt, bis das bley ſchier will anfangen zu pulver zu werden, wohl durcheinander, bis daß es alles zu pulver worden iſt, rührs gelinde eine gute weile auf einem kohlfeuer, daß der hafen alleweil glüend ſey, nimm es ſo dann vom feuer, laß alles mit einander erkalten, thue vom ſolchem pulver 3. gute eß-löffel voll in ein glaß, worein 5. ſeidel oder nöſſel gehen,

ſchütte über ſolches pulver ein maaß oder kanne guten weiſſen wein-eßig, ſtell es an die ſonnen oder ſonſt in einen warmen ort, laß es alſo 14. tage ſtehen, man kan noch einmal eßig darauf gieſſen, wann nur der eßig ſüß wird, iſt gut zu allen offenen ſchäden und geſchwulſt, entzündung, das erfröhren, für den ſod, auch ſonſten in hitzigen kranckheiten, als 3. oder 4. tägigen fiebern überaus gut, ein tüchlein darein genetzt, und auf das hertz, pulß und genick gelegt, zieht die hitze aus und ſtärckt das hertz, man giebt auch einer erwachſenen perſon gar einen löffel voll in friſchem brunnen-waſſer ein: für das zahnwehe iſt es auch gut; den eßig laſſen warm werden, und in den mund genommen, ſo höret der ſchmertz auf, dieſer tödtet auch den wurm, die geſchwär am finger, und andern orten, daß ſonſt offt ein glied muß abgenommen werden. So bald man empfindet, daß ein glied wehe thut, oder geſchwollen wird, und man beſorget, es möchte ein wurm wachſen, ſo laſſe man dieſen eßig warm werden, und mit einem tüchlein warm aufgeleget; wann aber die ſchäden hitzig ſeynd, ſo legt mans kalt auf, es dienet auch für die peſt, man iſt 24. ſtunden ſicher, der ein löffel voll einnimmt, er iſt auch für alle ſchwäre gut; item für die ſchwärenden brüſte, er vertreibt die geſpün- oder milch-knoten, und heilet die wartzen der brüſte, wann ſie ſchwärend ſeynd, dieſes pulver bleibt viel jahre; will mans aber kräfftiger haben, ſo muß man zu 2. pfund bley 4. ducaten nehmen, heilet geſchwinder, und iſt auch beſſer.

N. 2. Den Gifft- oder Bezoar-Eßig zu machen vor allerley Kranckheit, für Peſt, fieberiſche Alterationes, kan auch vor Blatern oder Pocken, Flecke, Alten und Jungen, ſo gar den Kindern in der Wiegen gebraucht werden.

Nimm pimpenell-angelica-meiſter-wurtzel, baldrian, ſchwalben-wurtzel, weiſſen diptam, peſtilentz-wurtzel, tormentill, entzian, zitwer, von jedem 2. loth, wachholterbeeren 2. hand voll, rauten-blätter 3. hand voll, venetianiſchen theriac 3. loth, venetianiſchen mythridat 1. loth, citronen-kern, ſauerampffer ſaamen, citronen-ſchalen jedes 2. loth obgemeldte ſtücke gröblicht zerſtoſſen, und alle mit einander in ein glaß gethan, darauf gegoſſen 2. pfund oder eine kanne brandtwein, und 5. pfund guten wein-eßig, das glaß wol verwahret 8. tage alle tage durcheinander gerührt, alsdann durchgepreſt, und den eßig in ein glaß gethan, und darein 2. quintlein ſpiritus vitrioli, 3. quintlein rothe myrrhen, 2. quintlein ſchwefel-blumen, 1 quintlein hirſchcreutz, ausgepreſt citronen-ſafft 3. loth. Gebrauch: So jemand von dieſem eßig bedürfftig, wohl umgerührt, 3. löffel voll eingeben, alle 7. ſtunde nach gröſſe der perſon; den jungen und ſchwachen leuten weniger / und ſo bald die leute

ſroſt

froſt oder kälte klagen, eingegeben, es werden immer etliche ſchwach darauf, woran man ſich nicht kehren darf, dann dieſer eßig treibt vom hertzen alles gifft, darum nennt man ihn auch den bezoar-eßig, weil er ſo viele würckungen hat, als der bezoar, ſo an vielen leuten iſt probiret worden.

N. 3. **Gifft Eßig zu machen.**

Nimm wacholder-beeren-zitwer-angelica-meiſter-alant-engelſüß-pimpenell-baldrian-diptam-heilige geiſt-wurtzel, hollunder-blüthe, lorbeer, ſchellkraut-wurtzel, wermuth, rothe müntzen, weinrauten, jedes 1. loth, campher ein halb loth, ſchellkraut 1. loth, entzian 1. quintlein, diß alles klein zerſchnitten, und in ein glaß von 3. halben maaſſen gethan, und ſo viel wein darüber goſſen, daß die ſpecies bedeckt werden, und über nacht ſtehen laſſen, des morgens gieſſe darzu ſo viel eßig, daß das glaß 2. finger breit leer bleibe, laß es etliche tage lang ſtehen, und alle tage 1. oder 2. mal gerührt, bis es ſauer wird, wann ſich hernach ein menſch übel befindet, es wäre wegen groſſen hauptwehes, hitze, blödigkeit, furcht, oder erſchrecken, auch entſetzung, ſo brauche man alſobald des eßigs, ſchwitze wohl darauf, und lege ſich zu bette, ſo hilfft es vor das gifft, wann das ſchon einem menſchen hat angegriffen; geſchiehet es aber, daß der menſch den eßig wieder von ſich bricht, welches ein ſchlechtes anzeigen, und iſt zu befürchten, daß das gifft ſchon überhand genommen, ſo laſſe nicht nach, ſondern gieb wiederum 3. löffel voll ein, wills noch nicht, ſo nimm 2 meſſerſpitzen voll guten venetianiſchen mythridat oder theriac darzu, bleibt es noch nicht, ſo iſt wenig hoffnung des lebens übrig. Sonſt iſt der eßig offt und vielmals gebraucht und bewährt befunden worden, da einem menſchen mit gifft zum tode vergeben würde, ſo kan mit dieſem mittel, mit der hülffe GOttes ihm geholffen werden: In ſumma, dieſes eßigs krafft und tugend iſt nicht auszuſprechen.

N. 4. **Einen guten Krafft-Eßig zu machen, auf den Pulß, Hertz und Schläffe zu legen, auch davon in Mund zu geben.**

Erſtlich nimm himbeeren-eßig, gelb violen-eßig, jedes 1. ſeidel oder nöſſel, darnach zimmet, gewürtz-nägel, muſcatnüß, galgant, roſmarin, rothe volle nägelein, lavendel, ſpicanarden, jedes 1. loth, volle chamillen, wohlgemuth, jedes ein halb loth, dieſes muß alles dürr ſeyn, ſchneide alles klein, und thue es in die 2. eßige wohl unter einander gemiſcht, behalts wohl vermacht in einem glaſe zum gebrauch.

N. 5. **Den Meer-Zwiebel-Eßig zu machen.**

Man nimmt von den präparirten meer-zwiebeln 16. loth, thue ſie in eine gläſerne flaſche, gieſſe darauf 2. pfund eßig, vermachs wohl

und laß es an einem warmen ort ſtehen. Gebrauch: ſo einer von dieſem eßig täglich 2. oder 3. löffel voll einnimmt, und gehet eine viertel ſtund darauf, der iſt ſicher vor mundfaul, und hals-geſchwär, der magen wird geſtärckt, bekommt einen leichten athem, klares geſicht, gutes gehör, verdauet die ſpeiß, machet offenen leib. In ſumma, es iſt keine beſſere artzney vor den ſchweren athem, als dieſer eßig, verhütet auch das podagra, macht lang leben, verzehrt nach und nach allerley catarr und flüſſe.

Recept eines Peſt-Eßigs.

N. 6.

Nimm angelica, rhabarbar, jedes 3. loth, liebſtöckel-galgant-baldrian-meiſter-zitwer-ingber lange und runde hol wurtzel, weiſſe diptam alant-calmuß-entzian-ſchwalben- und benedicten-wurtzel, jedes 2. loth, lorbeer, cubeben, wacholderbeeren, cardobenedicten, ſaturey, eiſenkraut, rothen beyfuß, ſchaffgarben, zimmet rinden/ borragen und muſcatenblüthen, jedes 2. loth, tormentill, krähen-äuglein/ wermuth, weinrauten, ſalbey, boli armenæ, terræ ſigillatæ der rothen, citron-ſchalen, gebrenntes hirſchhorn, campher jedes 1. loth, bibergeil, grüne nußſchalen, honig, wacholder-ſafft, jedes ein halb loth.

Inſtruction, ſolchen Peſt-Eßig zu præpariren, und zu gebrauchen.

Dieſe vorſtehende ſpecies durch einander müſſen nicht nur in kleinen ſtücken zerſchnitten, ſondern in ein dickes flaſchen-glaß (ſonſt wann das glaß ſubtil iſt, ſo zerſpringt es, das glaß muß gegen 3. maaß oder kannen groß ſeyn) die obige ſpecies hinein gethan, und darauf einen ſcharffen wein-eßig gegoſſen, wohl zugebunden, damit die ſtärcke nicht ausrauche/ und ſodann zum warmen ofen geſetzt, einen tag und nacht alſo ſtehen laſſen, folgends alle morgen nüchtern einen guten löffel voll von ſolchen eßig eingenommen, und 2 ſtunden darauf gefaſtet, ſo iſt einer mit GOttes gnad, 24 ſtunden vor der peſt ſicher, und wann er gleich unter den inficirten herum gehen ſolte, ſo greifft es ihn nicht an; einer würcklich inficirten perſon aber je eher, je beſſer, muß man 3. gute löffel voll eingeben, darauf 3. ſtunden lang wohl ſchwitzen/ und den krancken ja nichts von milch eſſen laſſen, alsdann wann er wohl ausgeſchwitzt hat, muß er ſich weiß anziehen, und das bett-gewandt ausgetrucknet werden, und dieſes einem krancken 3. tage nach einander eingeben, ſo wird er mit GOttes hülffe geſund.

Es iſt ferner zu obſerviren, daß man den eßig von denen ſpeciebus nicht gar abgieſt, ſondern nur bis auf die helffte, und alſobald mit einem guten wein-eßig wiederum voll angefüllt, und ſtehen läſſet 24. ſtund, ſolche ſpecies ſollen ihre krafft und würckung in 3. jahr lang behalten.

N. 7.

N. 7. Wie man den guten Peſt- oder Bezoar-Eſſig machen ſoll.

Nimm erſtlich ſchwalben-wurtz, entzian-natter-baldrian-pimpenell-erdbeer-zitwer-groß wegtrit-alant-peſtilentz-tormentill-teuffels abbiß und ſcorzonera-wurtzel, jedes ein halb loth, lacken und knoblauch-kraut, ſo viel man zwiſchen 4. fingern faſſen kan, cardobenedicten, wein-raute, ringel-blumen, wermuth-gipffel, von jeden ſo viel als des obigen, diptam-wurtz 3. quintlein, citronen-ſchalen, citronen-kerner von jeden 1. quintlein, cronabeer oder wacholderbeeren, das grüne von nüſſen, ſo dürr, jedes ein loth, rothen ſandel, ein halb quintlein, rothe terra ſigillata 1. quintlein, gebrenntes hirſchhorn, ein halb quintlein, lebendigen ſchwefel 2. quintlein, campher ein halb quintlein, rothe myrrhen ein quintlein, guten theriac ein loth.

Dieſe ſtücke alle klein zerſchnitten, und in ein groſſes glaß gethan, 2. maaß guten eſſig, ſo ſcharff, darauf gegoſſen, daß der eſſig zwey hand hoch über die ſpecies gehet, an die ſonnen wohl vermacht geſetzt, oder ſonſt an einen warmen ort, und alle tage 2. mahl durch einander gerührt, und alſo behalten.

Dieſer eſſig iſt gut wider alle peſt, und alle hitzige fieber, folgender geſtalt zu gebrauchen: wann man eine artzney zum ſchwitzen will eingeben, ſo kan man ſolche in dem eſſig vertreiben, und warm einnehmen. Zum andern, wann man dieſes eſſigs allein 2. oder 3. löffel voll mit einer meſſerſpitz voll theriacs, oder orvietan einnimmt, vertreibt er alles gifft vom hertzen, und treibt den ſchweiß aus, zu morgens ſoll man mit dieſem eſſig den pulß und die naſen löcher netzen und ein wenig einnehmen, auch auf einen heiſſen ziegel, oder eiſen ſpritzen, und mit dem dunſt die kleider und zimmer räuchern, ſonderlich wenn man vermeynt, es ſey einer an einen gefährlichen oder inficirten orte geweſen. Item ſoll man in dieſen eſſig ein kleines ſchwämmlein einnetzen, ſolches in einem bieſam-knopf bey ſich tragen, und offt riechen; endlich kan man auch mit dieſem eſſig die ſpeiſen ein wenig ſäuern, ſonderlich den ſalat, gerſten und andre, ſo man pflegt mit eſſig zuzurichten; wann man wohlzeitige wacholderbeeren darein thut, kan man dieſelben des morgens frühe den dienſtboten davon geben, ehe einer aus dem hauſe gehet.

N. 8. Ein köſtlicher Peſt-Eſſig, ſo auch dienet wieder die kalte Fieber.

Nimm waſſer-knoblauch-kraut, eiſenkraut, jedes anderthalbe hand voll, galgant, weinrauten, jedes ein hand voll, limonien-ſchalen ein loth, pomerantzen-ſchalen anderthalb quintlein, aloes-holtz 1. quintlein, muſcathblüthe, nägelein, jedes 2. loth, zitwer-peſtilentz-calmus-angelica-wurtzel,

wurtzel, jedes 1. loth, bär-ſcorzonera-weiſe dipiam-meiſter-wurtzel, jedes 3. quintlein, alant-wurtzel ein quintlein, des beſten theriacs, mythridats diaſcoridi Facaſtorii lattwergen, jedes 6. quintlein, campher 4. ſcrupel, wacholderbeer ein loth, lorbeer 1. quintlein, ſaffran 1. ſcrupel; dieſe ſachen alle gröblich geſchnitten, und geſtoſſen, in einen guten ſtarcken wein-eſſig weichen laſſen bis ſich die ſpecies alle geſetzt haben, und der eßig gantz klar wird. Wann ſich ein menſch in peſt-zeiten klaget, kan man ihm einen löffel voll oder mehr eingeben, und darauf ſchwitzen laſſen. In kalten fiebern dienet dieſer eßig ebenfalls, darvon einen löffel voll eingenommen, und darauf geſchwitzt, iſt vielmahls probiret worden.

Von allerley Säfften

N. 1. Den Alkermes zu machen.

Nimm ein loth gröblicht geſtoſſene alkermes-beeren, thue ſie in eine meßingene pfanne, ſo ein maas hält, darauf gieß friſch waſſer, bis es gantz voll iſt, ſetze es über das feuer, ſo bald es anfängt aufzuſieden, ſo tropffe nach und nach weinſtein-öl hinein, bis du ſieheſt, daß es die höchſte ſcharlach-farb bekommen hat, alsdann ſeige es durch ein ſaubers tuch in einen verglaſirten weiten topff, nimm 3. loth guten rohen geſtoſſenen allaun, und zerlaß ihn in friſchen brunnen-waſſer, über einem gelinden feuer, wann der allaun zergangen iſt, ſo ſeige ihn durch ein wollenes tuch, daß er fein klar wird, ſo dann gieß von dieſem allaun-waſſer nach und nach hinein in das obige rothe ſcharlach farbige waſſer, bis du ſieheſt ein pulver zu boden fallen, alsdann höre auf von dieſem alaun-waſſer hinein zu gieſſen, und laß dieſe zuſammen ſo lange ſtehen, bis ſich alles auf den boden geſetzt, ſeige dieſes waſſer, wo das pulver auf den boden geſchlagen iſt, durch ein leſchpapier, ſo bleibt das pulver auf dem papir liegen, damit aber die ſchärffe von dem pulver hinwegkommt, ſo gieſſe auf das rothe in dem papier liegende pulver, ſo lange aufs neue laulichtes waſſer, welches ſauber muß ſeyn, bis du nichts mehr ſcharffes ſpühren kanſt, dieſes ſamt dem papier truckne im ſchatten wie eine naſſe leber, ſo iſt das pulver als das principal-werck, zum alkermes fertig. Hierauf nimm ein nöſſel borßdörffer-äpffel-ſafft, des feinſten zuckers 2. pfund, laß alles beydes in einem irdenen geſchirr dicht einſieden, und wann der ſafft erkaltet, ſo thue ihn in ein meßingenes becken, und rühre von dem obigen alkermes-pulver, ſo noch feucht ſeyn muß, mit einem höltzern ſtöſſel ſo viel hinein, bis der ſafft die höchſte ſcharlach-farbe bekommt, dann es hat kein gewiſſes, wie viel man nehmen muß, ſondern ſich nur

nach

nach der farbe zu richten: wenn er alſo die höchſte farbe bekommen hat, ſo miſche auf die letzt nachfolgende pulver hinein, paradeiß-holtz 3. quintlein, gelbes ſandel-holtz 6. quintlein, zimmet 2. loth, präparirten laſur-ſtein 6. quintlein, corallen 1. loth, perlein 3. quintlein, alles wohl untereinander gemiſcht, ſo iſt der alkermes fertig, gold thut man nach belieben darunter.

N. 2. Den Attich-Safft zu machen.

Nimm baldrian- und pimpenell-wurtzel, rothe myrrhen, eichenmiſtel, campher, zimmet-rinde, nägelein, muſcatnüs, ingber, muſcatblüth, hirſch-gallert, alant-calmus-meiſter-benedict-galgant-wurtzel, krähaugen, tormentill-wurtzel, dieſe ſtück alle zu pulver gemacht, und ſo du ein maas ſafft machen wilſt, miſche dieſe ſtücke eines jeden 1. löffel voll, und laſſe den attich-ſafft damit aufſieden, iſt gut für alle geſchwulſt und fieber, auch vor hitzige kranckheiten, davon gieb ein bis 2. oder 3. quintlein, 3. nachdem die perſon iſt.

N. 3. Blauen Violen-Safft zu machen.

Nimm blaue violen, die abgeſchnitten ſind, 6. loth, die ſtöſt man in einem ſteinern mörſel, und drückt den ſafft durch ein tuch, und ſo viel man ſafft hat, ſo wiegt man zweymahl ſo viel zucker, als auf 16. loth ſafft, ein pfund zucker zerſtoſſen, und 1. nöſſel waſſer, laß den zucker wohl ſieden, bis daß er dicke wird, und wann er wohl geſotten iſt, ſo ſetzt man ihn vom feuer, und gieſt den ausgedruckten ſafft darein, und rühret ihn mit einem ſilbern löffel, ſo wird der ſafft ſchön an der farbe, man darff ihn weiter nicht ſieden laſſen, wann er abgekühlet, und der faimb oder ſchaum ſauber mit einem löffel herab genommen wird, kan man ihn in gläſer gieſſen, ſo hälſe haben, und an einem kühlen ort aufbehalten, nimm weiß wachs, zerlaß es, und oben darauf gegoſſen, mit papier ſauber verbunden, ſo hält er ſich beſſer.

N. 4. Einen andern Veilchen- oder Violen-Safft.

Nimm abgezupffte blaue violen, ſtoſſe und thue ſie in ein zinnerne kanne, bis du 2. loth haſt, brenne ſie ab mit einem ſeidel oder nöſſel ſiedenden waſſer, und laß ſie 24. ſtunden ſtehen, drücke und ringe ſie ſauber aus, lege ein pfund ſchönen weiſſen kleinen zerſchlagenen küchenzucker in ein becken und laß ſieden bis es dicke wird, wie ein julep ſeyn ſoll, und verwahre ihn wie den erſten.

N. 5.

N. 5. Bruſt-Safft zur Dörr oder Schwindſucht und ſchweren Athem.

Nimm ſüß-holtz 3. loth, bockshorn 4. loth, pappel-roſen 20. loth, weiß mohn-ſaamen, ſamt den köpffen 8. loth, eybiſch-wurtzel ein halb loth, auf die ſtücke 3. maaß waſſer gegoſſen, und in einen keſſel bis auf die helffte einſieden laſſen, alsdann ſtarck ausgepreſt, zu dem ausgepreßten ſafft nimm ein halb pfund zucker, berid-zucker 3. loth, eine ſchöne rothe ſtärcke 1. quintlein, dieſes alles zu einem ſafft geſotten. Dieſen ſafft ſollen lungenſüchtige leute brauchen, morgens und abends 2. löffel voll davon genommen.

N. 6. Einen andern Bruſt-Safft zu machen.

Nimm eine hand voll ehrenpreiß, anderthalb hand voll weiſſe betonien, die blätter ſamt der blüthe vom ſtengel geſtreifft, ſauber gewaſchen und gehackt, ſiedendes waſſer darauf gegoſſen, laß es über nacht im keller wohl zugedeckt ſtehen, den andern tag ausgedruckt, laß wiederum ſiedend heiß werden, über friſche kräuter gegoſſen, wie oben gemeldt, und alſo 7. oder 9. mahl nacheinander, daß das waſſer gar kräfftig wird, thue hernach zucker nach geduncken darein, läutere ihn mit eyerklar, und laß ihn durch ein weiß wollenes tuch lauffen, koche darnach den ſafft in der dicke wie ein violen-ſafft. Von dem nimmt man zu nachts 1. oder 2. löffel voll, iſt gut vor die huſten, und catarr auf der bruſt mit röhr-ſcabioſen-iſop-ehrenpreiß-ſalbey-waſſer zu gebrauchen, wann er zu dick iſt.

N. 7. Den Corallen-Safft zu machen.

Erſtlich nimmt man wohlzeitige päſtel-beeren, zerſtoſſe ſie mit einer höltzernen keul, drückt den ſafft heraus, läſt ihn über nacht ſtehen, den andern tag ſeiget man ihn durch ein leſch-papier, gieß ihn in ein glaß, nimm ein halb pfund rothe corallen mit zincken, ſtoſſe und ſähe oder ſiebe ſie durch ein enges ſieb, ſchütte ſie in den ſafft, daß 3. finger darüber gehet, verbinde es wohl, ſetze ihn in einen warmen ort, laß 3. tage ſtehen, ſeige den ſafft herab, behalte es in einem glaſe wohlvermacht, gieß wiederum friſchen ſafft auf die corallen, rühr es wohl auf, verbinde das glaß wieder, und laß es abermahl 3. tage ſtehen, und dieſes zum drittenmahl, hernach ſeiget man den ſafft durch ein dreyfaches tuch, nimmt dann auf ein ſeidel oder nöſſel ſafft 1. pfund zucker, ſied ihn zu einer rechten dicke, wie einen ſafft nach belieben ein wenig alkermes darzu.

N. 8.

N. 8. Den Ehrenpreiß-Safft zu machen.

Nimm ehrenpreiß, ſtoß und preſſe den ſafft heraus, thue ihn in ein erdenes geſchirr, und ſied ihn dicklich, behalt ihn zum gebrauch: nimm davon 2. löffel voll, mit 2. löffel voll diſtillirten ehrenpreis-waſſer, 2. loth zucker darzu, und 2. loth quitten-ſafft, trincks aus und ſchwitze darauf, iſt gut vor ſand und waſſerſucht.

N. 9. - - Den Erdrauch-Safft zu machen.

Nimm dieſes kraut und blüthe, klaub es von dem ſtengel, und waſche es sauber, laß abtrucknen, hernach ſtoß in einem mörſel, und preſſe den ſafft aus, denn nimm 1. oder 3. eyerklar ſchlags mit den ſafft wohl durch einander, ſetze es in einem keſſel über das feuer, ſo fällt der ſchaum im ſieden zuſammen, wenns geſotten, ſo laß es durch ein wollenes tuch lauffen, nimm dann den klaren ſafft auf ein ſeidel oder nöſſel 8. loth zucker, für die kleine kinder 12. loth, denn er iſt ſehr bitter, und ein wenig geläutert, auf ein ſeidel oder nöſſel einen halben löffel honig, ſchlags wieder mit 2. eyerklar untereinander, laß ſieden, denn wieder durch ein wollenes tuch geſeiget, alsdenn dicklicht ſieden laſſen zu einem ſafft, wenns kalt worden, thue ihn in ein glaß, das oben eng iſt, binds zu, ſo iſt er fertig.

N. 10. Hollunderpotzen- oder Knoſpen-Safft zum Purgieren.

Stoſſe die hollunderpotzen wohl, bis ſie klein ſeynd, drücke ſie durch ein tuch hart aus, nimm denn ſo viel honig, als des saffts, laß miteinander dick ſieden, davon einer ſtarcken perſon 3. löffel voll eingegeben, den jungen leuten und kindern weniger, purgieret gelinde.

N. 11. Wie man den Himbeeren-Safft macht, ſo eine gewaltige Hertzſtärckung iſt.

Nimm wohlzeitige himbeeren, laß ſie in guten eßig, 24. ſtunden liegen, alsdenn drücke ſie durch ein tuch mit dem eßig, lege darnach zerſchlagenen zucker darein, laß ihn fein dicklicht ſieden, das er die rechte dicke und ſüſſe hat, von demſelben ſafft ſoll man denen leuten in hitzigen kranckheiten einen tranck abgieſſen, und geben, iſt eine über die maſſen gute hertzſtärckung.

N. 12. Ein anderer Himbeer-Safft zur Hertzſtärckung.

Die himbeeren zertreibet man in einem saubern löffel, und drücket ſie durch ein tuch, nimm amarellen, drück auch den ſafft aus, daß jedes ein ſeidel oder nöſſel wird, darnach nimm zucker, daß genug iſt, gar

ſchön geläutert, und ſchwartze rothe dicke nelcken klein gehackt, laß mit einander ſieden, drücks wieder durch, hernach mit dem zucker zu rechter dicke geſotten, ſo iſt es recht und gut; dieſer ſafft iſt eine köſtliche hertzſtärckung in hitzigen kranckheiten.

N. 13. Ein ſehr köſtlicher Halß-Safft, ſo auch diß böſen Blattern oder Geſchwär heilet.

Nimm yſop, wenn er blühet, wein-kraut, ſalbey, jedes ſo viel man will, doch eines ſo viel als des andern, vom ſtengel abgeſtreifft, waſche ſie ſauber, denn gehackt, und in eine ſaubere gelte gethan, friſch waſſer darüber goſſen, und über nacht zugedeckt ſtehen laſſen, das waſſer muß 2. finger hoch über die kräuter gehen, des andern tages in einem keſſel bey 2. ſtunden lang ſieden laſſen, daß die kräuter ſich wohl zerſieden, rührs dabey wohl um, daß ſie nicht anbrennen, preſſe es wohl aus, ſiede ſelben in einem meßingen becken, gleichwie einen ſafft. Dieſen ſafft brauche alſo, wann eines wehetagen, blattern oder geſchwär im halſe hat, vor und nach dem eſſen frühe und ſpat, je öffters je beſſer einen halben löffel voll in mund genommen, und langſam hinab gelaſſen, jedoch muß man ſich erſt mit gutem gurgel-waſſer gurgeln, es wird gewiß helffen.

N. 14. Ein guter Quitten-Safft, ſo zu vielen Kranckheiten gut.

Nimm quitten, ſo viel du willſt, wiſche ſie ſauber ab, und ſtich die körner heraus, reibe ſie auf einem reibeiſen, laß auspreſſen und den ſafft zwey tage ſtehen, daß er lauter wird, alsdann gieß ihn in einen keſſel, oder haſen, ſetz ihn auf die gluth oder kohlfeuer, und laß ihn gemach ſieden, bis er wird wie ein violen-julep, ſo man will, kan man etliche limonien- oder citronen-ſchalen darbey ſieden laſſen, aber beſſer iſts, daß man den quitten-ſafft nur allein ſiede, wann er gnug geſotten iſt, thut man ihn vom feuer, läſt ihn erkühlen, gieſt ihn dann in eine gläſerne flaſchen, und behält ihn auf zum gebrauch.

Tugend / wie dieſer Safft zu gebrauchen.

Erſtlich hilfft er für den kurtzen athem; zum andern hilfft er denenjenigen, ſo blut auswerffen, oder von ſich geben, bringt luſt zum eſſen, benimmt die trunckenheit, ſtärckt den magen, macht wohl verdauen, iſt gut vor das brechen, und auffſtoſſen des magens, gibt krafft dem hertzen, hilfft dem verwundeten halß, den jungen iſt er gut zu gebrauchen in hitzigen fiebern, und groſſen durſt, einen löffel voll in ein halbes maaß friſch brunnen-waſſer gegoſſen, und getruncken, iſt eine treffliche labung.

N. 15.

N. 15. Ein köſtlicher Quitten-Safft für die böſe Lufft.

Nimm erſtlich zwey maaß des lautern quitten-saffts, friſche pimpenell-wurtzel, friſche citronen-ſchalen, alant- und eber-wurtzel, caſſiæ ligneæ, von jedem ein halbes loth, dieſes alles gröblicht zerſchnitten, und in den quitten-ſafft gethan, gelinde ſieden laſſen, darnach ein halbes pfund zucker darein geworffen, und das ſauer von vier limonien darzu gethan, in die dicke, wie ein ſafft gekocht denn in einer flaſchen wohl verwahrt; dieſer ſafft iſt nützlicher, als der theriac und mythridat, treibt alles böſe vom hertzen hinweg.

N. 16. Wie man den ſchwartzen Kirſchen-Safft macht.

Man nimmt ſchwartze ſüſſe wald-kirſchen, preſſe den ſafft anderthalb ſeidel oder nöſſel aus, hernach nimm volle braun-rothe nälcken 6. loth, klein gehackt, und in den ſafft gethan in ein glaß, über nacht ſtehen laſſen, den andern tag zwey oder dreymahl aufſieden laſſen, hernach ausgedrückt, und durchgeſeiget, dann ſchönen weiſſen zucker 1. pfund darunter gemiſcht, und zu einem ſafft in rechter dicke geſotten, iſt eine fürtrefliche hertzſtärckung.

N. 17. Den Muſchäntzger- oder Borſchdorffer-Aepffel-Safft zu ſieden.

Man nimmt die äpffel, wann ſie gleich vom baume kommen, reibet ſie, preßt den ſafft aus, und ſeiget ihn durch, dieſen gieſſe in 4. gleiche häfen oder töpffe, laß ſie mit einander zugleich ſieden, wann ſie einſieden, füllt man ſie nach und nach zuſammen, bis eins bleibt, unter wehrenden ſieden muß man den ſafft mit einem höltzern löffel abſäumen oder abſchöpffen, durch ein doppeltes tuch ſeigen, hernach in ein glaß füllen, und oben auf mandel-öl thun; ſo iſt er fertig.

N. 18. Meer-Zwiebel-Safft zu machen.

Man nimmt 3. pfund zucker, und 2. pfund meer-zwiebel-eßig, und ſiedet es zu einem ſafft, oder nimm honig, ſo ſchön geläutert iſt, 3. pfund, eßig 2. pfund. Diß laß mit einander ſieden zu einem ſafft, dieſer iſt dem magen, und innerlichen gliedern des ingeweides, ſonderlich, ſo von kalten, dicken, zähem ſchleime verurſacht wird, ſehr nützlich, auch den nieren, leber, bruſt und hirn ſehr gut.

N. 19. Ein Safft, der gut nähret.

Nimm alant-wurtzel, florentiniſche viol-wurtzel, hußattich-wurtzel, jedes 5. quintlein, engelſüß-wurtzel, ſüßholtz, jedes ein loth, eybiſch-wurtzel ein

ein halbes loth, wein-rauten, italiäniſche frauen-haar, yſop, ſcabioſen, feldbetonien, widerthon, weiſſen andorn, jedes 1. hand voll, 2. feiſte feigen, bruſtbeerlein, datteln, jedes 5. an der zahl/ neſſel-ſaamen, baumwollen-ſaamen, jedes dritthalb quintlein, blaue viol-blüthe, ochſenzungen-blüthe, huflattich-blüthe, rothe korn-blumen, weiſſe ſee-blumen, jedes ſo viel, was man zwiſchen drey fingern faſſen kan, gantzen zimmet drey quintlein, dieſes, was zu ſchneiden iſt, ſoll geſchnitten, und ſo dann in einen guten eßig, wie auch ochſenzungen- und ſcabioſen-waſſer, ſo viel genug, 24. ſtunden weichen und eingeweicht laſſen, alsdenn ausgepreſt, und feinen zucker darzu gemiſcht, ſo viel genug iſt, und zu einem ſafft gemacht, deſſen doſis oder gewicht iſt von 3. bis auf 6. loth.

N. 20. Einen Nuß-Safft zu machen.

Nimm grüne nüſſe, weil ſie noch unzeitig ſeynd, und du noch roſen haſt, ſo ſtoſſe die nüſſe, und drücke den ſafft aus, ſiede und rühre es ſtets, alsdenn ſeige ihn durch, und nimm honig ſo viel, als des ſaffts, ſiede es zuſammen, und verſchäume es, dann thue darein gehackte roſen, und eine gantze muſcaten-nuß geſtoſſen, darein gerührt, und geſotten. Dieſer grüne nußſafft iſt zum halswehe, oder was ſonſten im munde vor zufälle kommen, es macht auch linderung, wanns von frantzoſen verſehret iſt; fürwahr es iſt eine trefliche ſache. Probatum.

N. 21. Nuß-Höpel- oder grüne Nußſchalen-Safft.

Man nimmt die grünen nuß-höpel-ſchalen, ſtöſt ſie, und preſt den ſafft davon, dieſes ſaffts nimm 4. pfund, geläuterten honig 2. pfund, ſiede es, bis es ein rechter julep wird. Dieſer iſt dem obigen gleich zu gebrauchen.

N. 22. Wie man das Oximel machen ſoll vor den Huſten.

Nimm ein pfund lautern honig, und zwey ſeidel oder nöſſel waſſer, laß den honig mit dem waſſer gar wohl verſchäumen, und einſieden, nachdem das waſſer wohl eingeſotten, gieß darein anderthalb ſeidel oder nöſſel weineßig, laß ſieden, bis der eßig und honig wohl durcheinander verſotten hat, und es wie ein dünner ſafft wird, ſo iſt es fertig.

N. 23. Den Aepffel-Safft zu machen zur Labung/ Magen- und Hertzſtärckung.

Man nehme grüne äpffel, ſo bald ſie vom baume kommen, man darff ſie nicht ſchälen, nur auf einem riebeiſen reiben, den ſafft ausdrücken, und durchſeigen, nimm dann zu einem maas ſafft 1. pfund klein zerſtoſſenen zucker,

cker, und binde in ein tuch vor einen groſchen ſaffran, laß es wohl ſieden, bis es dick genug, doch nicht gar zu dick iſt. In groſſem durſt 2. oder 3. löffel voll, mit einem halben maas brunnen-waſſer vermiſcht.

N. 24. Den Pfirſicken-Blüth-Safft zu machen.

Nimm pfirſicken-blüthe 24. loth, thue ſelbe in eine zinnerne flaſche, gieß ein maas ſiedendes waſſer darüber, laß 4. oder 6. ſtunden ſtehen, preſſe ſie durch ein tuch aus, dann wieder in ſolchem ausgepreßten waſſer 24 loth pfirſiken-blüthe, und dis alſo zum drittenmal, nimm dann weiſſen zucker 60. loth, koche ihn zu rechter dicke.

N. 25. Purgier-Roſen-Safft zu machen.

Man nehme leibfarbe roſen-blätter, klaube ſie ſauber, daß kein gelbes ſämlein darein kömmt, ſtoſſe ſie in einem mörſel ziemlich klein, drücks feſt in eine zinnerne kanne, darein 3. oder 4. maas gehen, gieß daran 2. ſeidel oder nöſſel ſiedendes waſſer, ſetze es in einen keller, laß 8. oder 14. tage, nachdem du willſt, ſtehen, hernach preſſe die roſen aus, daß des ſaffts 2. maas werde, nimm drey viertel-pfund ausgeklaubte ſennes-blätter, und 4. loth gute rhabarbara die ſchneide klein, ſetze den ſafft zu einer glut oder kohl-feuer, daß er warm wird, thue die ſennes-blätter, und rhabarbara darein, ſetze es darnach an einen kühlen ort, laß 2 tage ſtehen, dann thue es in einem becken übers feuer, laß wohl ſieden, preſſe ſtarck aus, daß du des saffts 5. ſeidel oder nöſſel haſt, nimm 2. pfund-zucker, vermiſch ihn mit dem ſafft, ſetze es über das feuer, laß 2. oder 3. ſüde aufthun, daß es verſchäumt, läutere es mit einem eyerklar, gies es durch ein wüllenes tuch, dann ſiede ihn in der dicke, als wie einen juleh, wanns erkaltet, gieſſe den ſafft in ein glas, mit einem engen halſe. Von dieſem ſafft einem erwachſenen menſchen zu morgens 3. oder 4. löffel voll eingegeben, einem jungen weniger, darnach die naturen ſeynd zum purgieren, 2. ſtunden darauf gefaſtet, darnach eine lautere ſuppen genommen.

N. 26. Rhabarbar-Safft zum purgieren.

Nimm ſchöne friſche rhabarbara ein viertling oder acht loth, ſchneide ſolche fein dünn und klein, in eine zinnerne kanne gethan, darauf borragen-endivien-zichorien-erdrauch-meliſſen-ſchwartze kirſchen-lindenblüth-ſauerampffer-waſſer, von jeden 1. ſeidel oder nöſſel gegoſſen, und 12. loth zimmet-waſſer, ein löffel aniß zerknirſcht, wohl durcheinander gemiſcht, und die kanne mit leime gut verſtrichen, 14. tage im keller ſtehen laſſen, hernach in ein ſiedendes waſſer geſetzt, und ſo lange ſieden laſſen, bis man vermeynt, daß die krafft wohl heraus ſeye, darnach kühl ausgepreſt, nimm

1. pfund zucker, und den ſafft mit eyerklar, wohl abgeſchlagen, ſetze es ſamt dem zucker über das feuer, daß es zwey oder dreymahl aufſiede, laß es durch ein wüllenes tuch lauffen, alsdann zu rechter dicke ſieden laſſen, wanns erkaltet, thue ſelben in ein glaß. Gebrauch: von dieſem einer perſon 4. oder 5. löffel voll eingegeben, einem kind anderthalb löffel voll, einem jährigen kind ein löffel voll, er reiniget das geblüt, und dienet dem magen, kopff, kühlet auch die leber.

N. 27. Sauerampffer-Safft in hitzigen Kranckheiten.

Von dieſem kraut drücke den ſafft heraus, und mit zucker zu einer rechten dicke gekocht, iſt in ſolchen kranckheiten zum abgieſſen oder abkühlen überaus gut.

N. 28. Den ſauren Weinbeeren-Julep zu machen.

Man nimmt unzeitige weinbeeren um egydi, die ſich gleich ein wenig greiffen laſſen, von dem ſtengel abgebrochen, in einem ſteinern mörſel zerſtoſſen, ausgepreſt, und den ſafft über nacht ſtehen laſſen, den andern tag laß ihn durch einen wüllenen ſack lauffen, eine friſche citrone genommen, das gelbe davon, das weiſſe ſammt dem ſauren zu dünnen ſchnitten geſchnitten, auf ein ſeidel oder nöſſel ſafft eine halbe citrone, laß ſieden, bis die ſchnittlein gar weich werden, darnach drücks wieder aus, doch, daß das dickeſte nicht mit gehe von citronen, alsdann nimm ein pfund zucker, laß zu rechter dicke ſieden, wie einen andern julep.

N. 29. Weinbeer Safft oder Verſu zu machen.

Nimm halbzeitige weinbeeren ſtreiffe ſie vom ſtengel, und waſche ſie vorher, preſſe den ſafft aus, ſeige ihn durch, ſetze ihn zum feuer in etliche haſen oder töpffe, laß miteinander zugleich ſieden, alsdann füllt man es nach und nach zuſammen, daß eines bleibt, mit einem hölzernen löffel darneben alleweil abgeſchäumt, in gläſer gefüllt und aufbehalten, wann er ein viertel jahr geſtanden, muß man zuſehen, denn es ſetzt ſich ein weinſtein am boden, ſo muß man ihn durch flüß- oder löſch papier ſeigen.

N. 30. Den Weinſchärling- oder Berbes-Beer-Safft zu machen.

Im herbſt nimm der ſchönen rothen weinſchärling-beer / die gar ſchön zeitig ſeynd, thue die ſteinlein ſauber heraus, ſtoß in einem mörſel wohl klein, preſſe wohl aus, laß ihn tag und nacht ſtehen, ſeige ihn wieder ſauber durch, daß er wohl klar werde, nimm des ſaffts und zucker jedes gleich viel, der zucker muß klein geſtoſſen ſeyn, rührs wohl durch einander, thue es in ein weites zucker-glaß, oder in mehr gläſer, ſie müſſen aber nicht gar voll ſeyn, ſelbe wohl zugedeckt, unter den ofen bey 14. tagen geſetzt, aber nicht gar zu heiß,

Digitized by Google

heiß, alle abend und morgen wohl umgerührt, und ſo dann mit einer blaſen wohl vermacht.

Weiter folget / wie dieſer Safft ſoll gebraucht werden.

Man nimmt 2. löffel voll dieſes zubereiteten ſaffts, thue es in ein ziemlich groſſes glaß, darzu thue auch 2. löffel voll ausgedruckten citronen-ſafft, präparirte perlen, präparirte rothe corallen, jedes 2. quintlein, rührs durcheinander, laß drey oder vier ſtunden ſtehen, ſo werden ſich die perlen und corallen auflöſen, es wird gleich alles, als wanns ſiedete und aufwallete, wenn es ſich nieder geſetzt hat, ſo nimm hernach folgende ſtück und waſſer, jedes nach ſeinem gewicht, darzu in das glaß, als meliſſen-ochſenzungen-borragen-waſſer, jedes 4. loth, zimmet-waſſer 2. loth, diſtillirtes capaun-waſſer 6. loth, dieſes alles untereinander wohl vermengt, und in einem glaſirten geſchirr vermacht behalten; wann eine perſon groſſe ohnmachten und ſchwachheiten, hitze der leber, der bruſt, auch hitze im haupt hat, dem ſoll alle viertel-ſtunden, auch bey tage und nacht, von dieſem waſſer 1. löffel voll eingegeben werden, auch wann die gewalt GOttes oder der ſchlag einen menſchen berührt hat, ſo ſoll man noch zu dem obigen ſafft, präparirte elend-klau anderthalb quintlein, präparirtes hirſchhorn 1. quintlein einnehmen, wie auch ein wenig einhorn.

Von allerley Zucker.

N. 1. Ein köſtlicher Nelcken-Zucker, für das ſchwehre Hertz-klopffen und Ohnmachten.

Erſtlich nimm 1. oder 2. citronen / nachdem ſie groß, hacke ſie mit allen gantz klein, ſo dann nimm rosmarin, borragen-ochſenzungen, gelbe violen-blüthe, eines ſo viel als des andern / thue es in ein glaß, gieß einen guten muſcateller-oder andern ſtarcken wein darauf, daß nur durch und durch naß werde, laß 1. oder 2. tage weichen, brenns fein kühl aus; alsdann bereite, wie folgt, den nelcken-julep, nimm des waſſers ein ſeidel oder nöſſel, läutere ein pfund zucker damit, laß ihn ſieden, bis er ſtehet, dann thu 12. loth ſchöne dicke rothe nägelein abgeſchnitten darein, ſo vorhero in einem ſteinern mörſel zerſtoſſen, laß ein, zwey, oder drey ſud thun, dann von zwey limonien das ſaure heraus / thue es darein, laß noch zwey ſud thun, laß erkalten, thu es in ein glaß, dann biſam oder ambra drey gran wohl zerrieben darein gerührt. Wann eines ſchwach iſt, ein wenig davon genommen, auch auf ein ſcharlach-flecklein geſtrichen, und über das hertz gelegt; wer den biſam oder ambra nicht leiden kan, derſelbe kans auslaſſen.

N. 2.

N. 2. Wie man den Pommerantzen- und Wermuth-Zucker machen ſoll.

Nimm römiſche wermuth, waſche dieſelbe ſauber, und ſtreiffe ſie von ſeinem ſtengel ab, damit nichts hartes dabey bleibe, hacke und zerſtoſſe dieſelbe in einem ſteinern mörſel klein, alsdenn nimm etliche ſuſſe pommerantzen, löſe die körner heraus, und hacke die pommerantzen auch klein, ſo denn, wenn man 8. loth wermuth nimmt, muß man ſo viel der pommerantzen auch nehmen, und 18. loth zucker, an dieſe gieß ein wenig waſſer, laß ſieden, und wenn der zucker geläutert, den wermuth und pommerantzen miſche unter den zucker, laß ſo lang ſieden, daß es die dicke als ein roſen-zucker bekommt. Von dieſem zucker nimm zu nachts und morgens einer halben welſchen nuß groß ein, vertreibt wind und gall, ſtärckt abſonderlich den magen.

N. 3. Köſtlicher Schlag-Zucker, dem Haupt, Magen und der Bruſt nützlich.

Nimm majoran-blüthe, blau und gelbe violen, rothe roſen, ſchlüſſel-blumen, rothe dichte nägelein, wilde ſalbey-blüthe, ochſenzungen, borragen, jedes 1. loth, zu dieſem nimm 8. loth zucker, zu jedem 4. loth, wie die blüthe nach einander kommen, alles wohl untereinander geſtoſſen, dann in ein glaß gethan, und an die ſonnen geſetzt, dann nimmt man von den ſpeciebus aromaticis roſatis, ſo in der apothecken zu finden, 1. loth, und vermengts mit den blüthen in einem mörſel wohl durch einander, wann es zu dicke will werden, feuchte es mit lavendel-waſſer an, davon alle morgen einer haſelnuß groß genommen, welcher ſich des ſchlages beſorget.

N. 4. Ein guter Zucker vor die Winde und Gallen.

Erſtlich nimm 8. loth friſche wermuth, waſche ſie ſauber, hacke und ſtoſſe dieſelbe in einem ſteinernen mörſel gantz klein, alsdenn nimm 8 loth ſüſſe pommerantzen, löſe die kern davon, und das übrige hacke alles ſamt den ſchalen auch gantz klein, alsdenn nimm drey viertel pfund ſchön küchen zucker, an dieſen gieß ein wenig mehr als ein halbes maas friſches brunnen-waſſer, laß ſolchen eine weile ſieden, und läutere ihn mit einem ey, hernach ſeige ihn, daß er fein ſchön lauter und klar wird, ſodann ſchütte die wermuth ſamt den pommerantzen darein, und laß ſolches miteinander ſo lange ſieden, bis du vermeyneſt, daß ſich die ſchärffe von dem pommerantzen-ſafft, und wermuth recht verſotten, und es in der dicke wie ein roſen-zucker wird, dann wann ſich die ſchärffe nicht verſiedet, ſo ſchimmelts gern.

NB.

NB, Wann ein menſch an den winden, an der gall oder magen-wehe leidet, ſoll er bißweilen von dieſem zucker zu nachts und morgens jedesmahl einer halben nuß groß einnehmen, dann es vertreibt die winde und gallen, und ſtärcket gewaltig den magen.

N. 5. Guten Zucker-Roſat oder Roſen-Zucker zu machen.

ERſtlich nimm ſchöne abgeſchnittene ſcharlach-roſen, daß nichts gelbes dabey bleibt, 1. pfund, dieſelbe ſtoß in einem ſteinern mörſel auf das allerkleinſte, nimm 2. pfund ſchönen weiſſen küchen-zucker, daran gieß ein halbes maaß gutes ausgebrenntes roſen-waſſer, laß den zucker ziemlich dick ſieden, dann ein wenig überkühlen, darnach thue die geſtoſſenen roſen darein, und laß über einer glut geſchwinde ſieden, etwan ſo lang als ein paar eyer, darnach ſoll man etliche tropfſen ſpiritus vitrioli darein thun, damit es eine ſchöne farbe bekommt, oder von 2. limonien den ſafft, aber mit dem limonien-ſafft muß er ein wenig ſieden, dann ſonſt bleibt er nicht, mit dem ſpiritu vitrioli aber darff mans nicht ſieden, ſolches behalt in einem glaſe, oder irrdenen ſaubern geſchirr; wann ein menſch ſich ſehr erhitzt, oder ſonſt ſchwehr und übel auf der bruſt befindet, ſoll er zu zeiten darvon nehmen, dann es kühlet gewaltig die leber, das geblüthe und die nieren.

Von allerley Salſen, dicken Brühen oder Titſchen faſt den Gallerten gleich.

N. 1. Die Attig-Salſen oder dicke Titſche zu machen.

NImm eine gute menge der abgeſchelten attichbeeren, in ein ſauber ſchaff oder gelte, zerſtoſſe ſie mit einem hölzernen ſtämpffel oder keule, laß 4. oder 5. tage alſo zugedeckt ſtehen, alsdann preſſe es aus/ koche dann den ſafft zu einer dicke, aber langſam, daß es einer ſalſen oder gallert gleich ſiehet.

N. 2. Wie man die Creutzbeer-Salſen oder Brühe macht.

ERſtlich muß man nehmen creutzbeeren, ſo im monath october zeitig werden, und muß ſie ſauber auswaſchen, und darnach in einen glaſirten weidling oder tiegel thun, und einen guten oeſterreichiſchen wein darauf gieſſen, und daß er 2. zwerch finger über die beeren gehet, und alſo 24. ſtunden weichen laſſen, darnach nimmt man 3. maaß ſolcher geweichten beeren, und thut ſie in ein meßingen becken, und darein 15. gewürtz-nägelein,

ein röhrlein zimmet, wie ein kleiner finger, und 10. ingber-wurtzel, das gewürtz muß man alles klein zerſchneiden, und unter die beeren thun, und ſo lang ſieden, als ein friſch paar eyer, darnach durch ein tuch ausdrücken, zu 3. pfund des ſaffts, 1. pfund zucker, und laß es wieder durch einander ſieden, bis es wie ein dicker julep wird, ſo iſt es fertig.

Folget, wie man die ſalſe, dicke brühe oder gallert gebrauchen ſoll.

Erſtlich einer manns-perſon, ſo einer ſtarcken natur iſt, 4. löffel voll einem weibe oder anderer perſon, ſo ſchwacher natur ſeynd, und leichter zu laxiren, muß man nehmen 3. löffel voll, nachmittag um 4. oder 5. Uhr, und muß darauf eine gantze ſtunde gehen, dann ein lautere ſuppe getruncken; ſolche beeren muß man alſo kennen, ob es die rechten ſeyn, man thut den ſafft auf ein weiſſes papier, wann ſie die rechten ſeyn, ſo wirds grün, wirds aber nicht grün, ſo ſeynd ſie nicht die rechten; wanns leuthe zarter natur ſind, ſo gibt man anderthalb loth, wann ſie auch ſchwach iſt, ſo giebt man in 2. oder 3. tagen wiederum.

N. 3. Die Wachholder-Salſe zu machen.

Man nimmt die cronabeth- und wacholderbeeren, und ſtöſt ſie wohl, wann ſie geſtoſſen ſeyn, ſo gießt man ein wenig waſſer daran, und läſt es wohl ſieden, darnach ausgepreſt, und den ſafft wiederum ſieden laſſen, und vielmahl abſchäumen, ſonſt bleibt ſie nicht gut, man muß es aber ziemlich dick ſieden.

N. 4. Die Hollunder-Salſen zu machen.

Selbige wird ingleichen wie die attich-ſalſe zugericht.

N. 5. Hetſchebetſch- oder Hanebutten Salſe zu machen.

Man nimmt hanebutten, die der reiff gebrennt oder geröſtet, doch daß ſie nicht zu weich ſeyn, mach ſie ſauber auf, thue die kerne und das rauche heraus, eine groſſe höltzerne Schüſſel voll, ſetze waſſer zum feuer in einem hafen oder topff, wann das waſſer über und über wallt, ſo ſchütt es auf die hetſchebetſchen oder hanebutten, daß die ſchüſſel gantz voll wird, nimm ein ſauber tuch, decks zu, und eine ſchüſſel oben darauf, daß kein dampff darvon kommt, laß alſo 2. ſtunden ſtehen, hernach wann du ſieheſt, daß ſie fein hübſch weich ſeyn, ſo ſeige das waſſer herab, ſchlags durch ein enges ſieb, das erſte iſt dünn und wäſſrig, das thue gantz weg, darnach wirds ſchön dicke, ſchlags alſo durch, biß du ein pfund haſt, nimm alsdann 1. pfund zucker, ſiede und läutere ihn ſo dicke, daß er ſich dehnet oder ſpinnt, nimm den zucker, gieß ihn in die hetſchebetſchen oder hanebutten, rühr es gar gemach, daß ſie nicht knorricht oder grießlicht werden, gieß in ein glaß,

laß

laß bey dem ofen den gantzen abend nicht gar zu nahe ſtehen, des morgens ſetze es auf einen lüfftigen ort, ſo bleibt es ſo lang du wilſt.

N. 6. Eine Salſe oder Titſche vor die Geſchwulſt.

Erſtlich nimm ſchöne zeitige attichbeeren, preſſe ſie aus, nimm alsdann von dieſem ausgepreſten ſafft 10. viertel, laß einen halben theil einſieden, biß 5. viertel verbleibt, hernach nimm ein viertel ſchöne ſchwartze zeitige ausgeleſene wacholderbeeren, überſtoß dieſelben ein wenig, und ſchütte ſie zu dem ſafft, laß eine gute ſtunde ſieden, hernach ſeige es durch ein ſieb. Alsdann nimm runde hohlwurtzel, alantwurtzel, bibenell-wurtzel, angelicawurtzel, die welſche iſt beſſer, liebſtockwurtzel und meiſterwurtzel, jedes ein loth, ſchöne rothe goldmyrrhen ein halb lotht, campffer ein quintlein; dieſes alles mache zu zarten pulver, und fege es durch ein klares ſieb, hernach thue es in die ſalſe, und laß noch ſo lange ſieden, biß ſie die genugſame rechte dicke hat.

NB. Wann ein menſch auch die kinder geſchwollen ſeynd, oder man ſich der waſſerſucht befürchtet, ſoll man ihm nach eines jeden alter mehr oder weniger, offt darvon eingeben.

Allerley Latwergen zu machen.

N. 1.

Das göldene Ey.

Nimm ein ey, ſtich ein kleines löchlein an der ſpitze, laß das weiſſe heraus, fülle das ey mit ſaffran, ſtopff das löchlein zu, und laß es braten, bis die ſchale braun wird, darauf nimm weiſen ſenff, ſtoſſe den mit dem ey zu gar ſubtilem pulver, nimm weiſſen diptam, cardobenedicten oder nelcken, rapontica, rhabarbara, gebrennt hirſchhorn, lindene kohlen, jedes ein loth, ſolches alles klein zerſtoſſen, und untereinander vermiſcht, wäge ſo viel theriac, als das pulver ſchwer iſt, ſtoß alles wohl durcheinander zu einer dicken maſſa, behalt es in einer büchſen, ſo bleibt es gut 3. oder vier jahr. Wann einem menſchen die peſt ankommt, ſo gieb ihm eines ducaten ſchwer in weinrauten-waſſer abgetrieben ein, und laß ihn ſchwitzen, ſo es aber mit froſt ankommt, gibt mans mit wegrichwaſſer ein, einer jungen perſon etwas weniger, wer alle tage dieſes einnimmt, iſt befreyt vor der peſt, auch wann man zu ſolchen leuten gehet; wann einem ſolche kranckheit ankommt, ſo ſoll man nicht feyern / ehe es 10. oder 12. ſtunden anſtehet, ſonſt iſt es gefährlich.

N. 2. Eine gar gute Hertz-Latwerge zu machen.

Man nimmt ſalbey, iſop, weinkraut, frauen-diſtel, nußkerne von welſchen nüſſen, lorbeeren, pimpenell, teuffels-abbis-wurtzel, campher, jedes ein loth, dieſe Kräuter und wurtzeln klein zerſtoſſen, und durch ein ſieb geſeget, des beſten land-ſaffrans 1. quintlein, guten venetianiſchen theriac 1. loth, dann mit geläutertem honig zu einer latwerge angeſtoſſen zu rechter dicke. Wann ſich ein menſch um das hertz oder magen klagt, giebt man einem alten menſchen eines ducaten ſchwer in einem hierzu tauglichen waſſer ein, und läſt ihn darauf ſchwitzen, einem jungen giebt man weniger, iſt gewiß approbirt.

N. 3. Eine Hauß-Latwerge vor hitzige Kranckheiten.

Nimm ſalbey-iſop-cardobenedicten-weinrauten-attig-ſalſen, jedes 2. loth, präparirten ſchwefel, lorbeern, alant-tormentill-angelica-teuffels abbiß-diptam-wurtzel, jedes ein loth, guten theriac, rothe myrthen, guten ſaffran, campher, jedes ein halbes loth, alles, was zu pülvern iſt, klein zerſtoſſen, hernach die attich-ſalſen und theriac in einem mörſel wohl untereinander gemiſcht, und ſodann nach und nach ein ſeidel oder nöſſel honig zugegoſſen, und eine halbe ſtunde lang wohl geſtoſſen im mörſel, ſo bleibt es jahr und tag gut. Wann ein menſch mit hitz und froſt ſich klagt, ſo giebt man einem groſſen menſchen eines ducaten ſchwer ein, in einem austreibenden waſſer oder eßig, daß der menſch wohl darauf ſchwitzen möge.

N. 4. Eine vortrefliche Mutter-Latwergen.

Nimm bibergeil, weinrauten-kreß-weiſſen ſenff-ſaamen, jedes ein quintlein, theriac ein loth, dieſe ſtücke jedes beſonders zerſtoſſen wie ein mehl, hernach alles wohl untereinander gemiſcht, und den theriac ſamt den obigen ſpeciebus im mörſel 2. oder 3. ſtunden lang wohl geſtoſſen, daß die pulver mit dem theriac ſich wohl vermiſchen, und eine feſte maſſa werde, alsdann in einer blechernen büchſen wohl verwahrt, bleibet viel jahr gut. Wann hernach ein frau die mutter plagt, daß ſie ihr aufſteigt, oder vermeinet, es ſeye von der mutter, ſo nehme ſie einer guten erbis groß von dieſer latwerge trucken oder in beyfuß-meliſſen-poley-waſſer ein, darauf ſich niedergelegt, und fein ſtill und warm gehalten, eine ſtunde oder länger darauf gefaſtet, iſt in ſolchen zuſtand treflich gut, wenn man keinen nachlaß oder beſſerung befindet, kan mans in einer ſtunde wieder nehmen, es könnens auch kindbetterin oder 6. wöchnerin brauchen, wie auch denen manns-

Digitized by Google

mannsbildern, wann ſie dergleichen ſchmertzen haben, und es das rechte grimmen nicht iſt, hat vielen wohl gedienet. Probatum eſt.

N. 5. Das Orvietanum zu machen vor das Gifft.

Man nehme entzian- tormentill- natter- lange und runde hohl-wurtzel, cordobenedicten-kraut, eberwurtzeln, weiſſe diptam-wurtzel, wilde ochſenzungen-ſaamen, citronen-kerne, angelica-wurtzel, eines ſo viel als des andern, alles gantz klein gepülvert, ſcorzonera oder ſchlangenmord ſo viel, als die obige pulver alle wägen; dann dieſes iſt das vornehmſte ſtück, miſche es eine gute weile wohl untereinander, nimm geläuterten honig 3. mal ſo viel, als obgedachtes pulver wägt, ſetze es über ein feuer in ein becken, gieß ein ſeidel malvaſier daran, laß es ſieden und rühr es ſtets um, wann der wein darinn verſotten, und der honig in rechter dicke, ſo rühre die pulver nach und nach darinn, wann das vollbracht, ſo muß man den beſten theriac am gewicht den zehenden theil, als die andern ſtück gewogen, darunter miſchen, geſetzt es wäre der latwerge 100. pfund, muß man 10. pfund des theriacs nehmen, vermiſche alles gar wohl. Beſagte latwerge iſt gut für alles gifft zur zeit der peſtilentz, einer alten perſon einer guten haſelnuß groß, den jungen etwas weniger davon gegeben.

N. 6. Eine Latwerge in Peſt-Zeiten.

Nimm 2. Hände voll welſche nußkerne, wacholderbeeren eine gute hand voll, weinkraut auch ſo viel, hernach nimm eine groſſe ſchnitten rocken-brod, bähe es, und ſiede es in ſcharffen eßig, ſtoß alles wohl durcheinander, daß es werde wie eine latwerge, und behalts in einem ſaubern geſchirr; davon nimm morgens einer nuß groß ein.

N. 7. Peſt-Latwerge.

Man nehme cronabeth- oder wacholderbeer-ſalſen 1. pfund, weinkraut 2. hände voll, angelica- meiſter- entzian- pimpenell- tormentill-wurtzel, jedes 1. loth, knoblauch, welſche nußkern, jedes 3. quintlein, feigen anderthalb loth, lorbeeren, lebendigen ſchwefel, jedes 3. quintlein, rothe myrrhen, campher, jedes ein und ein halbes quintlein, gefeiltes hirſchhorn ein loth, alles klein zerſchnitten, und zu gar ſubtilen pulver geſtoſſen, darnach mit geläuterten honig und hollunder-eßig, wieder zu rechter dicke eingeſotten, die pulver, weils noch warm iſt, darein wohl vermiſcht; man giebt eine meſſerſpitze voll, von 1. biß 2. quintlein zur präſervation ein.

N. 8. Eine gute Peſt-Latwerge, welche anno 1679. viel Menſchen erhalten.

Erſtlich nimm friſche rauten, wermuth, jedes eine hand voll, welſche nußkerne von 10. nüſſen, alant, runde hohlwurtz jedes anderthalb loth, weiſſen diptam, cardobenedicten, jedes 1. loth, ſchwartze nießwurtz, pimpenell, jedes ein halb loth, saltz 1. quintlein, ſtoß alles zu ſubtilem pulver, nimm dann 2. pfund honig, mache alles zu einer latwerge, davon brauch zweymahl in der wochen, allezeit 1. quintlein auf einmahl in gutem wein eingegeben, darauf muß man vierthalb ſtunden ſchwitzen, dann ſoll man den krancken wieder erquicken mit ſaurer ſpeiſe, die leicht zu verdauen iſt / ſein tranck ſoll ſeyn cardobenedicten-waſſer mit citronen-ſafft vermiſcht, dieſes ſtärckt den krancken, und widerſtehet dem gifft, ſo aber 24. ſtunden um ſeyn, ſoll ihm die latwerge wiederum gegeben werden, und abermahls 3. ſtunden geſchwitzt, es muß der menſch neunmahl nacheinander ſchwitzen, dann ſonſt ſetzt ſich die kranckheit wieder feſte, bey dieſem krancken aber ſoll ſtets feuer gebrennt werden, aber mit wacholder-holtz, diß reiniget die lufft, ſonderlich bey dem krancken.

N. 9. Rothe Ruhr-Latwerg zu machen.

Nimm ſaukoth, der friſch iſt im ſommer auf der halter oder weide, dörre denſelben in einem glaſierten haſen wohl vermacht zu pulver, nimm dieſes pulvers ein pfund, des guten theriac 3. loth, alsdann quittenſafft ſo viel, das genug iſt; dieſe latwerge wird alſo gebraucht, wann der menſch die rothe ruhr hat, oder magenfällig iſt; ſo giebt man ein quintlein einer perſon, beſtreue es mit ein wenig zucker, oder mit einem blätlein gold, daß es nicht ſo unlieblich iſt, es hilfft gewiß, der quittenſafft, ſo man zu der latwerge gebraucht, muß ohne zucker ſeyn, und der patient muß ſich wohl warm darauf halten.

N. 10. Eine gute Latwerge vor den Sand oder Grieß.

Man nehme 1. pfund weiſſen küchen-zucker, gieß ein ſeidel oder nöſſel gebranntes erdbeer-waſſer darauf, laß ihn ſieden/ bis er ſich ſpinnt, als dann nimm ein halbes pfund durchtriebene hetſchebetſchen-oder hanebutten ſamt den kernen, waſche und truckne ſie wieder, ſtoß ſie zu pulver, von dieſem pulver nimm 2. loth, und thue es ſamt den durchtriebenen hanebutten in zucker, und laß es ſieden, ſo lang bis es zu rechter dicke einer ſalſe wird, wer gern will, kan eingemachte citronen-ſchalen darunter ſchneiden, ſo iſt es deſto angenehmer, wer an ſand oder ſtein leidet, oder ſich der urin verſchlägt oder verſtopffet, ſoll zu zeiten von dieſer latwerge eſſen, dann es treibt gewaltig, die ſchwangern frauen ſollen aber nicht davon eſſen.

N. 11.

Digitized by Google

N. 11. **Einen Theriac zu bereiten.**

Man nimmt runde holwurtzel, die inwendig von der erden wohl geſäubert, wie auch auswendig, und getrucknet, entzian-wurtzel, lorbeeren von ihren ſchalen gereiniget, der beſten myrrhen jedes 2. loth, ſtöſt alles zu gar ſubtilen pulver, darnach nimm geläuterten honig, und rühre ſolche ſtücke darunter, ingleichen die cardobenedicten 3. loth, ſo haſt du einen guten theriac. Probatum.

N. 12 **Die Latwerge vor die ungariſche Kranckheit.**

Nimm rothe terra ſigillata, 3. loth, pimpenell erdrauch, jedes 2. loth, citronen-ſchalen, geſeilt hirſchhorn, jedes anderthalb loth, ſchönen ſalpeter ein halb loth, dieſes alles klein gepulvert, zerlaß zucker mit ſauerampfer- ehrenpreiß- oder endivien-waſſer, in rechter dicke, miſche obige pulver alle darein, daß es zu einer latwergen werde; davon abends und morgens einer welſchen nuß groß eingenommen, und darauf geſchwitzt, es hilfft.

N. 13. **Wermut Latwerge vor die Waſſerſucht, auch die Monath-Zeit zu treiben.**

Man nimmt römiſche wermuth ein loth, pomerantzen-ſchalen gar dünne ausgeſchnitten, daß nichts weiſſes darbey bleibt, ein quintlein, alles pulveriſirt, zucker 6. loth, von 6. limonien den ſafft ausgedruckt, und mit dem zucker zu einem dicken julep ſieden laſſen, hernach die obigen ſtücke darein gerührt, und hebts in einem glaß auf; davon nimmt man abends und morgens 2. ſtunden nach dem eſſen ein brocken oder meſſerſpitzen voll ein.

N. 14. **Zahn-Latwerge.**

Man nehme agley-blüthe, ſalbey-blätter, jedes 2. quintlein, weiſſen florentiniſchen violen-wurtzel, rohen alaun, jedes anderthalb quintlein, myrren 2 quintlein, alles klein gepülvert, mit roſen-honig zu einer latwerge gemacht; morgens und abends das zahnfleiſch darmit geſchmieret.

N. 15. **Eine andere.**

Rothe corallen, welche roh ſeyn, 8. loth, rothen rohen weinſtein 8. loth, venediſchen lack 1. untzen, grün aniß 8. loth, klein geriebene muſcatnüß 8. loth, gewürtz-nägelein 1. untzen, ſalbey 4. loth, gebrennt hirſchhorn ein halb loth, lindene kohlen 1. loth, ſchön weiſſen rohen alaun eine groſſe halbe haſelnuß groß, dieſe ſtücke müſſen zu einem ſehr zarten pulver geſtoſſen, und durch ein enges ſieb, jedes abſonderlich durchſiebet und hernach wohl untereinander gemiſcht werden, nach dieſem nimmt man ein halb ſeidel oder

nöſſel,

nöſſel, oder ein wenig mehr ſehr guten ſtarcken rothen wein, und ſo viel jungfrau-honig, als genug iſt, und läſt es alles zuſammen ſieden in einem neu-glaſirten topff, biß es zu einem rechten ſafft wird, alsdann thut man die obbemeldte geſtoſſene pulver darein, und rühret ſolches mit einem höltzern schäuflein oder ſpadel durcheinander, biß es wohl untereinander geſotten hat, alsdann thut man ſolche latwerg in ein glaß oder erdenes geſchirr, und bedienet ſich derſelben.

NB. Wann die latwerge mit der zeit alt wird, ſo nimmt man nur wieder ein wenig ſtarcken rothen wein, und ein wenig jungfrau-honig und läſſet die latwerg darinnen ſieden, ſo wird ſie wieder gut, als wann ſie erſt neu gemacht wäre.

N. 16. Ein guter Hauß-Theriac.

Nimm enzian-wurtzel, alant-wurtzel, lorbeeren, ſchöne ſchwartze zeitige cronabet- oder wacholder-beeren, jedes 8. loth, angelica-meiſterwurtzel, jedes 4. loth, weiſſen diptom-bibenell-ſchwalben baldrian-teufels-abbiß-anhacken natter-zitwer-wurtzel, jedes 2. loth, cardobenedicten-kraut, weinrauten-kraut, ſcabioſen, ehrenpreiß, tauſendgülden-kraut, petonien-blätter, jedes eine hand voll, weiſſen ingber, langen pfeffer, pomerantzen-ſchalen, citronen-ſchalen, bibergeil, ſchöne rothe gold-myrrhen, mumia, aloe hepatica, campher, ſchönen ſaffran, ſtorax liquida, cronabeth- oder wacholder-terpentin-öl, jedes ein halb loth, guten alten ſtarcken weiſſen wein 2. mäßlein. Dieſes alles mache klein, ſo viel dir möglich iſt, und ſiede es mit 5. pfund geläuterten ſchönen honig zu einer dicke.

NB. Dieſe latwerge, theriac, oder mythridat, iſt gut, wann ſich ein menſch um das hertz, magen, oder ſonſten klagt, und kranck iſt, ihm darvon nach geduncken, mehr oder weniger, nachdem er alt iſt, einzugeben, und darauf ſchwitzen laſſen; iſt auch gut auswendig zu gebrauchen, wann man magen-wehe hat, oder durchfällig iſt, auf den magen aufzulegen.

N. 17. Einen guten Vieh-Mythridat zu machen.

Erſtlich nimm calmus, teuffels-abbiß-ſchwalben-angelica-pimpenelleinhacken-wurtzel, wermuth-iſop-abrauten-ſalbey-kraut, jedes 8. loth; dieſe wurtzeln und kräuter müſſen alle dürr, und zu pulver gemacht werden; hernach nimm vieh-myrrhen, campher, lorbeeren, die ſchalen alle hinweg, von einem jeden 4. loth, mach es auch klein zu pulver ſo viel dir möglich iſt, miſche es wohl durcheinander, und ſied es mit honig zu einer latwerge, und behalte es zum gebrauch.

NB.

NB. Wann ein vieh erkrancket, ſoll man ihm von dieſem mythridat mehr oder weniger, nachdem das vieh alt oder jung iſt, eingeben.

Allerley Oel zu machen.

N. 1. Ein gutes Oel für das Auswachſen oder bucklicht werden.

Nimm ſüß mandel-öl, roth roſen-öl, blau veilgen-weiß lilien-maſt-roſen-regenwürm-kühkoth-öl, jedes 2. loth, miſch es wohl untereinander, und behalte es zum gebrauch; Wann ein kind anfängt auszuwachſen, oder bucklicht zu werden, ſo ſoll man alle morgen und abend denſelbigen ort, wo der menſch auswächſt, mit dieſem öl warm ſchmieren bey einem ofen oder kohlfeuer, die hand offt wärmen, damit das öl deſto beſſer hinein gehet, und wohl in acht nehmen, daß man den rückgrad abends gantz gleich ſtreicht.

N. 2. Ein Oel für Blähung der Seiten.

Eine hand voll wermuth klein gehackt, gieß darauf 1. ſeidel oder nöſſel baum-öl, thue es zuſammen in ein glaß und vermachs um und um mit teig, ſchiebe es mit andern brod in ofen, laß ſo lang darinnen als das brod, und wann es kalt iſt, nimm das glaß heraus, ſo iſt es recht, preß es aus; man kan ſich ſchmieren früh und ſpat fein warm, wo der leib aufgeblähet iſt, und ſich darauf warm halten.

N. 3. Ein Oel für allerley Brüche, jungen und alten zu gebrauchen.

Nimm auf ein pfund baumöl 2. gauffen oder 4. hände friſche weiſſe ſanickel-wurtzel, 1. gauffen oder 2. hände voll ſchwerdfarn-wurtzel, die in wäldern wachſen, klein zerhackt, und 5. oder 6. tage in dem öl beitzen oder weichen laſſen, hernach gar gelinde ſieden, bis die krafft wohl heraus geſotten iſt, dann durchgedrückt, und in ein glaß an die ſonne geſetzt, und wieder friſche wurtzeln darein gethan, ſo gehackt ſeyn müſſen; wann mans brauchen will, ſo muß es im abnehmenden mond geſchehen, zu morgens und abends warm hin und wieder ſchmieren, und nicht um und um, und ein warmes tüchlein darauf geleget, den kindern muß man wenig nehmen, weil es ſehr ſtarck iſt. Probatum.

N. 4. Ein Oel zur Bruſt.

Nimm 2. theil baumöl, 1. theil wermuth-ſafft, thue es in ein glaß, ſetze es an die ſonne, wann einer bruſt-wehe oder ſtechen hat, der ſalbe ſich darmit.

N. 5. Das Fuchs-Oel zu machen für die Contractur.

Um die zeit, wann der fuchs am fetteſten iſt, das iſt, um weyhnachten, da ſoll man einen ſolchen ſich ausſehen, weide dieſen aus, und den balck oder fell abgezogen, nimm ihn gantz, zerſchlage die beine ſamt dem fleiſch, und in 4. theil zertheilt, das eingeweyde muß man weg thun, alsdenn nimm einen ſauber glaſirten hafen von 6. oder 7. maas, laß es wohl ausſieden, dann nimm ſaltz ein halb pfund, ein wenig in den hafen geſtreut; item nachfolgende kräuter, ſo im ſommer aufgedörret worden, weil man ſie zu der zeit nicht friſcher haben kan, als chamillen-blumen, königskertze oder himmelbrant-blüthe und dillen, die obern gipffel mit dem ſaamen, lavendel jedes 4. hand voll, und ſo viel poley, cronabeth-beeren 1. hand voll, die kräuter müſſen vom ſtengel abgeſtreifft ſeyn, alles klein zerhackt und zerſtoſſen, davon 2. hände voll auf das ſaltz gethan, und ein theil vom fuchsfleiſch, dann wieder ſaltz und kräuter, und alſo fort, bis alles im hafen iſt; hernach 2. pfund baum-öl und ein flieſſend waſſer, daß voll wird, den hafen ſetze zum feuer wohl zugedeckt, laß ſieden, gib aber acht, daß es nicht überlauffe, ſo lange bis das fleiſch gantz weich wird, drücke es ſodann durch ein tuch aus, man kan im ſieden wohl ein maaß waſſer zugieſſen, wann es zu dick wäre: wanns wohl geſotten, laß es ein wenig erkühlen, dann durch ein tuch drücken, aber die beine zuvor vom fleiſch gelöſet, und ſtarck ausgepreſt, allzeit ein wenig genommen, thue das ausgepreſte wieder in den hafen, laß 2. tage an einem kühlen ort ſtehen, wohl zugedeckt, hernach mit einem löffel das fett herabgenommen, das wäſſerige muß man weg thun, das öl abermal durch ein tuch geſeiget, und in ein erdenes oder gläſernes geſchirr gethan, ferner nimm dillen-öl, menſchen-ſchmaltz, bären-ſchmaltz, hirſchen-marck, dachs-ſchmaltz jedes 2. loth, wachholder- und ſpicanarden-öl jedes 1. loth, ſo iſts bereitet, laß 8. tage an der ſonnen oder warmen ort ſtehen, und alle tage aufgerührt, nachmals zum gebrauch aufbehalten.

Wie man dieſes Oel brauchen ſoll.

Erſtlich ſoll die contracte perſon, oder der reiſſen in gliedern hat, in einen hafen heu-blumen thun, mit bach-waſſer angieſſen, und alſo wohl ſieden laſſen, hernach in ein ſchaff oder höltzern gefäß gieſſen, und alſo warm das krancke glied darein ſetzen, mit einem tuch wohl abtrucknen, und mit warmer hand das öl wohl einſchmieren bey einer gluth oder kohlfeuer, und diß alle morgen, ſo dann eine hundshaut darüber geleget, und damit bis zur beſſerung continuiret.

N. 6

N. 6. Das köſtliche Cardobenedicten-Oel, oder Wund-Balſam genannt.

Nimm baldrian-kraut und blumen, cardobenedicten-kraut, johannis-kraut, und blumen, ſchlangenbiß-kraut und blumen oder wilde betonien, von jeden 2. hände voll, ſo aber von den groſſen ſtengel abgeſtreifft werden müſſen, und gewaſchen, klein gehackt, und neun tage in einen gar guten alten wein geweicht, darzu nimm eine hand voll winter-weitzen, dann nimm eine meßingene pfann oder becken, thue obbemeldte ſpecies ſamt dem wein darein, und laß es gelinde einſieden, bis der wein verſotten, ſolches muſt du aber mit einem ſpatel immer umrühren, daß es nicht anbrennt, alsdenn gieß 2. pfund baumöl darein, und laß gemach und gelinde ſieden, daß die krafft alle das öl an ſich gezogen, preſſe das öl wohl aus, gieß es wieder in die pfanne und ſetze es über das feuer, nimm 4. löffel voll terpentin, gieß ihn in das öl, daß ſelber ſich wohl vermenge in dem öl, rührs eine weile durch einander, bis es anfängt zu rauſchen, alsdenn ſetze es vom feuer, und thue 3. loth weiſſen klein gepülverten weyhrauch darein, daß er ſich wohl vermenge in demſelben, hernach laß erkühlen, und behalte das öl in einem glaß oder glaſirten geſchirr wohl verwahret auf.

Krafft und Tugend dieſes edlen Oels, wie ſolches zu gebrauchen.

Erſtens iſt es für die peſt, wann es einen ankommt, alſobald einen löffel voll eingegeben, niedergelegt, warm zugedeckt und geſchwitzt, iſt auch gut in ſterbens-zeiten, alle tage etliche tropffen eingenommen, ſo ſoll ein menſch verſichert ſeyn, und wann ſchon ein zeichen auswendig iſt, ſo muß mans mit dem öl ſchmieren, und von der ſalben ein pflaſter darüber legen. Für friſche beulen und geſchwulſten, mit dieſem öl geſchmiert, und ſolche ſalbe darüber gelegt, iſt es zum ausbrechen, ſo zieht es auf, wo nicht, ſo zertheilet es ſich, und heilets. Wann einem menſchen ein glied verzuckt oder übertretten, und überhoben wäre an der hand, ſtäre oder das geäder zu kurtz und nicht gehen könte, nur mit dieſem öl angeſchmiert, alle tage 2. mal. Für das lachfeuer oder roſe nur alſobalden das öl angeſchmiert, wo die röthe und ſchmertzen iſt, einen löffel voll eingenommen, geſchwitzt, iſt ſolches das erſte mal, das es kommt, ſo wird es nimmermehr wieder kommen. Wann einer auf den tod geſtochen wäre, daß man einſpritzen müſte, nur alſobalden dieſes öl in einer ſuppen oder warmen wein eingenommen, und den ſchaden mit warmen wein ausgewaſchen, ein pflaſter von der ſalbe übergelegt, und des tages mit eingeben und verbinden zwey mal alſo verfahren, mit GOttes hülff ſtirbt er nicht an dieſen ſtich, man muß kein weitzen oder wicken brauchen. Wann einer ſonſt gar ſchädlich

verwundet wäre, nur den ſchaden mit warmen wein ausgewaſchen, und das öl mit ein federlein in den ſchaden geſtrichen, die ſalben aufgelegt, des tages 2. mal gebunden, ſo wird man nicht groſſen ſchmertzen leiden, ſondern bald heil werden, und ſo offt man das öl und ſalben auf einen ſchaden braucht, ſo muß man allezeit ein tuch in warmen wein eintuncken, ausdrücken und darauf legen. Es iſt auch für eyß oder blutſchwer und geſchwer, mit dieſem öl geſchmiert, und die ſalben pflaſter-weiß darüber gelegt, ſolches ziehet alſobald aus. Es iſt gut für die mutter, ingleichen für das grimmen, in einer ſuppen dieſes öl eingenommen, warm zugedeckt und geſchwitzt. Es iſt auch gut für das Zahn-weh, nur das zahn-fleiſch offt damit geſchmieret, auch die wangen oder backen auswendig. Wann ſich eines verbrennt hat, es ſey mit ſchmaltz, lauchen oder büchſen-pulver, nur offt mit einer feder angeſtrichen, ſo fahren kleine blätterlein auf, will aber der brand nicht nachlaſſen, ſo lege die ſalben pflaſter-weiß darüber, ſo vergehet der ſchmertzen, und löſchet den brand; ſo aber der brand ſo hefftig, muß man einen löffel voll eingeben. Iſt auch gut für erfrohrne glieder, wo die geſchwulſt iſt, ſoll man ſich mit dem öl ſchmieren, iſt es aber ſchon aufgebrochen, ſo muß man die ſalben pflaſter-weiß überlegen. Iſt auch gut für den grind, des tages 2. löffel voll eingenommen, das öl angeſchmiert, und die ſalbe darüber gelegt des nachts, ſo ziehet es die hitze aus, und heilet den grind. Wann einem die ohren verſchwären oder vermeynt, es werde ihm ein apoſtem oder geſchwür im kopff wachſen, oder ſonſt blattern im mund ausfahren, der laſſe etliche tropffen von dem öl in das böſe ohr und lege ſich auf die andere ſeiten, ſo heilets inwendig im kopff. So einer wehetagen in dem hirn oder naſen hat, ſo muß man etliche tropffen einſchnupffen alle tage. Wann einen eine weſpen angelt oder ſticht, ſo ſchmiere alſobald dieſes öl darüber; auch wann einer ſonſten von einem gifftigen thiere berühret oder bekrochen wird, ſoll er dieſes öls in- und auswendig gebrauchen. Wann einem gifft wäre eingegeben worden, derſelbe brauch gleich einen löffel voll des öls. Wann einer beſorgt, es wachſe ihm ein apoſtem oder geſchwür, der nehme alle tage dieſes ein, und ſchmiere ſich auswendig, wo ihm wehe iſt, je eher mans braucht, je beſſer es iſt, ſo linderts, und gehet mit dem ſtuhle weg. So iſt es auch gut für die ungariſche kranckheit alle tage 2. mal eingenommen, es kühlet und laxirt, und ein tüchlein eingedrückt, und über das hirn gelegt vertreibet den ſchmertzen. Iſt auch gut für das grimmen und winde in dem leibe, welche ſich im leib verſchlagen oder verhalten; und für den grieß, zwey mal des tages, allezeit einen löffel voll eingenommen in einer ſuppen. Es iſt denen gut, die magenwehe haben, die es am hertzen drückt, und kein eſſen ſchmeckt,

der

der nehme 3. tage nacheinander das öl ein, ſo hilfft es gar bald; Es iſt auch gut alten und jungen leuten vor das vergicht oder colica, das kalte und hitzige, nur dieſes öls eingenommen in einer ſuppen. Es vertreibet auch die würme aus des menſchen leib, 8. tage nacheinander eingenommen, und 2. ſtunden darauf gefaſtet. Für das kalte wehe muß man ſich damit ſchmieren, wo der ſchmertz iſt, und einnehmen. Es dienet für die harnwinde/ welche ſtets zum harn treiben, und ſehr brennen unter den nabel, etliche tage eingenommen, und wo der ſchmertzen iſt, geſchmieret. So iſt es gut für die waſſerſucht, ein tüchlein in das öl getunckt, und über die geſchwulſt gelegt auf den bauch und ſchenckel, auch alle tage 2. löffel voll eingenommen, ſo führets durch den ſtuhlgang aus. So iſt es auch gut denen leuten, ſo allezeit ſiechen und kräncklen, auch böſe feuchtigkeit im leibe haben, und um das gemächt leiden, die ſollen alle tage 2. löffel voll einnehmen, und die ſalben pflaſter-weiß überlegen. Dieſes öl iſt gut denen kindern vor die mundfäule, ein tüchlein in dieſes öl eingedunckt, und dem kind das zahn-fleiſch im tage etliche mal gerieben, bis es blutet. Für den gauffer oder geifer, wann weiſſe blätterlein auf der zungen auffahren, muß mans anſchmieren. Es iſt auch gut für das keuchen und huſten, auch lungen-ſucht, muß man dieſes öl etliche tage nacheinander nüchtern einnehmen. Es iſt auch gut für das vieh, küh, ochſen und pferde, wann ſie keckend werden, ein glaß voll eingegeben, auch wann ſie die harnwinde oder fäul haben.

N. 7.

Das Froſchleich-Oel zu machen.

Erſtlich nimm das froſch-leich, laß das waſſer alles davon lauffen, thue es in ein meßinges becken, zu 3. pfund froſch-leich, nimm 2. pfund baumöl, ſetze es auf ein klein kohlfeuer, rühre es ohne ſieden ſtets um; wann es will anheben zu ſieden, ſo nimms vom feuer, rührs fein langſam, bis der ſchleim von ſchwartzen äugelein vergehet, man wird einen gantzen tag damit zu thun haben, und ſolches muß ohne ſieden in ſteter hitze geſchehen; drücks dann durch ein ſaubers tuch, daß die ſchwartzen äuglein nicht mit durchgehen, dieſen dicken ſchleim in einem glaß aufbehalten, bis man ihn zu einer ſalben braucht, ſolcher iſt zu vielen ſachen gut zu gebrauchen. Wann einer brennt, oder ſonſt einen hitzigen ſchaden hat, oder andere geſchwulſten, nur darüber gelegt, löſchet allen brand. Wann man es für eine ſalben machen will: Nimm gepulvert bleyweiß, thue es in eine erdene ſchüſſel, und von dieſem gekochten ſchleim treib das bleyweiß damit ab ſo viel, als du machen wilſt, ſtelle es über ein klein kohlfeuer, und zerlaſſe wachs, miſch es darunter, wann es ſeine rechte dicke hat, waſche mit dem waſſer, welches von dem froſchleich abgeſiegen, die ſalbe darmit aus, verwahrs

in einer büchſen, will mans aber zu einem pflaſter haben, muß man deſto mehr wachs darzu nehmen, ſo iſt es fertig.

N. 8. Wie man das Fuchs-Oel macht.

Erſtlich nimmt man einen halb gewachſenen lebendigen Fuchs, und thut ihn in einen kupffernen keſſel, gieß 8. oder 9. pfund baumöl darauf; dem fuchs muß man die füſſe zuſammen binden, dann ſonſt ſpringet er heraus, decke ein bret auf den keſſel, daß es gleich darüber gehet, und vermachs um und um, daß kein dampff ausgehet, und lege groſſe ſteine darauf, damit der fuchs nicht heraus kan, laß ihn ſo lang ſieden, daß er koch-weich wird, darnach ausgepreſt, ſeige alsdann das öl herab. Dieſes öl iſt gut für die darre, auch vor alle ſchäden, ſchwinden der glieder, damit geſchmiert; und vors vieh gut, auch ſo die nerven oder flechten ſtarr und unbeweglich ſeyn, zu gebrauchen.

N. 9. Ein gutes Oel, ſo alle Fiſteln heilet.

Erſtlich nimm ſchlangen-kraut, rotbucken, nachtſchatten, jedes 1. hand voll, ſiede es in einen pfund baum-öl, drückts durch ein tuch ſtarck aus, ſo dann nimm 1. halb loth klein geriebenen campher, thue ihn in das öl, ſchütte es in eine kanne oder zinnerne flaſche, und ſetze es in ein ſiedendes waſſer, laß ſo lang ſieden als man ein ey ſiedet, hernach ſchütte es in ein geſchirr, und lege nachtſchatten-blätter darein, ſo iſt es fertig. Wann ein menſch ein fiſtel hat, ſoll er ſich mit dieſem öl ſchmieren, und ein blat von dem nachtſchatt-kraut darüber legen, ſo heylet es alle fiſteln, auch alle ſchäden, ſie ſeyn alt oder neu.

N. 10. Ein Oel fürs fallen und wehethun.

Nimm baum-öl und guten brandtwein, eines ſo viel als des andern, an der ſonnen einen gantzen ſommer über ſtehen laſſen.

N. 11. Ein gutes Oel für alle Geſchwulſt.

Nimm einen laub-froſch, und laß ihn in einen halben ſeidel oder nöſſel baum- öl ertrincken, von dieſem öl gieb dem krancken alle tage ein, den erſten ta 1. tropffen, den andern 2. den dritten 3. und ſo fort an, bis 9. tropffen genom men ſeyn, hernach nimmt man wiederum ſo ab, wie man iſt aufgeſtiegen, bi auf 1. tropffen, es dienet gar wohl.

N. 12. Das Himmelbrand- oder Königskertzen-Blüt-O zu machen.

Dieſe blüthe abgezupfft oder gerauft, und in ein glaß gethan, ga voll an die ſonne geſetzt, und wann es anfängt wäſſerich zu werde du

Digitized by Google

durch ein tuch gedrückt, und etliche mal geſiegen, ſo wird es klar, iſt gut für die göldene ader, maſtdarm, und für fall der weiber.

N. 13. Das componirte Johannis Oel.

So man ſolches machen will, ſo ſoll es um johannis geſchehen, nimm johannis-blumen, ſtreiffe ſie vom ſtengel ab in eine zinerne flaſchen, und ſchütte darauf 5. pfund baumöl, vermachs gar wohl, damit keine lufft darzu komme, ſtelle es in einen keller, laß 6. wochen ſtehen, dann nimm terpentin 4. pfund, diſtillire denſelben durch eine retorten bis auf das colophonium, mache nach der kunſt aus ſelbigem ein ſaltz, thue es auch in die flaſche, dann nimm regenwürm 3. loth, ſaffran 1. quintlein, ſaltz, ſchwefel, jedes 3. loth, lorbeeren fünfftehalb loth, myrrhen, lorbeer-öl, weyhrauch, balſam ſulphuris, jedes 3. loth, thue es in die flaſche, und ſtelle es in einen keſſel mit waſſer, ſiede es darinn 10 ſtunden, darnach nimms heraus, und laß es kalt werden, drücke es durch ein tuch aus in einer preſſe, darnach ſcheide das öl vom trüben, und behalte jedes beſonders, dann das trübe heilet geſtoſſene und verwundete pferde; das klare öl, ſo abſonderlich behalten, iſt ein köſtlicher balſam, faſt über den peruvianiſchen zu ſchätzen, von dieſes öles krafft wäre viel zu ſchreiben; Erſtens iſt es innerlich gut für die peſtilentz, wann man den inficirten 2. quintlein davon eingiebt in ſcabioſen- oder erdrauch-waſſer, und auf den rückgrad damit geſchmiert, man muß auch das geſchwär damit ſalben, auſſerhalb zu gebrauchen, löſchet es den brand, er ſey vom pulver, feuer oder ſonſt andern dingen geſchehen, ſo iſt dieſes ein gewiſſes recept, nimm ſilberglät-ſälbelein 4. loth, von dieſem öl 8. loth, leinöl 1. loth, miſche die ſtücke untereinander, und brauchs, du wirſt wunder erfahren, dann mit dieſem ſtück in kurtzer zeit der brand gelöſchet wird, den verwundten gieſt mans laulicht in die wunden, und legt das pflaſter oppodeldoch darüber, es hilfft in kurtzer zeit.

N. 14. Das Quitten-Oel gut und kräfftig zu machen.

Nimm 1. pfund geriebene quitten, anderthalb pfund baum-öl, ſchütte es über die quitten, laß es 6. tage ſtehen, rühr es alle tage einmal um, damit es nicht ſchimlicht wird, hernach gelinde ausgeſotten, daß ſich der ſafft im öl verliert, und das öl nicht ſchwartz wird, iſt es gerecht und gut, will mans 2. mal abſieden, ſo kan man wieder ſo viel quitten nehmen, als oben, und wieder abſieden.

N. 15.

N. 15. Ein gutes Oel für den Krebs an den Brüſten der Weiber.

Nimm geſtoſſenen ſchwefel, gieſſe daran ſo viel baumöl, daß es wird wie ein mus, thue es in einen gläſernen kolben und diſtillier es; nimm ſo dann des diſtillirten öls 8. loth, und 4. loth ausgepreſten ſpitzigen wegrich-ſafft, und laß es eine weile miteinander in einem glaſierten hafen ſieden, ſo iſt es fertig.

Wann man von dieſer artzney bedürfftig iſt, ſoll man den ſchaden zuvor wohl mit brandtwein, oder ſonſt weiſſen wein waſchen, darnach das öl darauf ſchmieren mit einer federkiel, ſo wird der krancke in wenig tagen geſund.

N. 16. Das güldene maſtix-Oel gar gut zu machen.

Man nimmt werwuth, braune- oder poley-müntzen, frauen-blätter, rauten, balſam, abrauten, jedes gleich viel, oder den ſafft ausgepreſt, muſcateller-wein 1. ſeidel, muſcatnuß, zimmet, nägelein, calmus, zittber, galgant, muſcat-blüthe, rothe corallen, perlen, weiſſen agtſtein, jedes ein quintlein, ſpicanarden-blüthe, lavendel-rosmarin-blüthe, maſtix-körner, jedes 2. loth, alles gröblicht zerhackt, zerſtoſſen, in einen glaſirten hafen gethan, den ſafft und maſcateller-wein darzu, und anderthalb pfund baumöl, laß es gemach ſieden, bis dich bedüncket, daß der ſafft und wein verkocht, und nicht mehr wäſſerich iſt, ſo thue es vom feuer, und preſſe es aus; wenn es kalt worden, ſo verwahre es wohl verbunden in einem dicken glaß; über die übergebliebne ſpecies ſchütte wieder öl und koche es, iſt noch ſo gut zum auflegen.

N. 17. Das Maſtix-Oel zu machen.

Man nimmt ein viertling oder 8. loth maſtix, der ſchön iſt, klein zerſtoſſen zu pulver, darnach nimmt man eine zinnerne kanne, thue das maſtix-pulver darein, ſchütte ein halb pfund gutes baumöl drauf, mache die kanne zu mit einem teig wohl verklebt, damit kein dampff heraus kan, ſetze einen keſſel voll waſſer zum feuer, wann es ſiedet, ſo ſetze die kanne darein, und laß von morgen bis auf den abend ſieden, darnach nimm es heraus, ſo iſt es gerecht und gut, man muß darneben allezeit ein ſiedendes waſſer zum nachgieſſen haben in den keſſel, worinnen die kanne ſtehet.

N. 18. Ein Oel für den erharteten Miltz.

Man nehme die grünen nuß-ſchalen, ſiede ſie in baum-öl, drücks dann aus, und behalte es, den miltz darmit geſchmieret, und ein warmes tuch darauf gelegt.

N. 19. Ein anders Miltz-Oel.

Man nimmt das holtz von tamariſcen, von ſolchem ſchabet man die auſſerſte rinde herab, die mittlere rinde aber ſchälet man wieder abſonderlich herunter, von ſolcher nimm eine hand voll, oder zwey, und eine halbe kanne baumöl, vermach alles zuſammen in eine flaſche, ſetze es in einem keſſel voll ſiedend waſſer, daß alle krafft aus ſolchen rinden ausgeſotten, preß es wohl aus, dann auf das neue wieder ſolche rinde genommen, und in das öl gethan, wieder ſieden laſſen, und das zum drittenmal. Mit dieſem öl alle tage zweymal geſchmiert, morgens und abends.

N. 20. Momordica, oder Balſam-Apffel

Nimm auf ein ſeidel öl 24. momordica-äpffel, hebe die kerne darvon auf, die rothen häutlein und das marck leget man in das öl, hernach grab ein tieffes loch aus in die erden, und ſetze das glas wohl vermacht darein, und wieder mit der erden verſchüttet, laß zwey monath ſtehen, wann ſolche vorüber nimmt man das glas heraus, und ſetzet es an die ſonnen. Wenn ſich ein menſch hacket, oder ein vieh ein horn abſtöſt, ſo gieſt man das öl in das horn, und ſetzt es auf den alten ort, bindets mit einem tuch wohl ein, ſo heilets wieder, dergleichen heilet es die gefährlichen wunden.

N. 21. Ein gutes Majoran-Oel.

Nimm majoran, preſſe den ſafft aus, darnach nimm friſches baumöl, des saffts ein loth, laß es gelinde ſieden, bis der ſafft verzehret iſt, darnach ſeige es durch ein ſauber tuch, hernach nimm majoran-zweiglein 6. loth darein, vermache das glas mit einer blaſen, daß kein geruch darvon kommt, ſo haſt du ein gar gutes öl.

N. 22. Myrrhen-Oel zu machen.

Man ſiedet etliche eyer hart, darnach geſchält, und von einander getheilt, den dotter heraus gethan, und an deſſen ſtatt beyde halbe theil mit geſtoſſenen myrrhen angefüllt, mit einem faden zuſammen gebunden, und an einem feuchten ort oder keller aufgehängt, und eine zinnerne ſchüſſel darunter geſetzt, daß das öl darein tropfft, alsdenn iſt es fertig; Alſo macht man auch das gaffer- oder campher-öl, wie das obige.

N. 23. Ein gutes Oel für das Magen-Wehe, Reiſſen, Durchbrüche und Stühle.

Erſtlich nimm wermuth, braun-müntzen, frauen-blätter, wein-rauten, palſem oder krauſemüntze, abrauten jedes eine hand voll, dieſe kräuter, alle grün, hernach nimm muſcat-nuß, zimmet-rinden, gewürtz-nägelein, cal-

calmus, zitwer, galgant, muſcatblüthe, rosmarin, gelbe veilgen, maſtix, und langen pfeffer, jedes 1. loth, die kräuter waſche ſauber, hacke ſie klein, die andern ſpecies ſchneide und ſtoſſe klein, miſche ſie untereinander, und thue es in einen glaſirten ſaubern hafen, darzu gieß ein halb maaß guten alten ſtarcken wein, laß es mit einander tag und nacht weichen, hernach nimm 2. pfund gutes baumöl, laß miteinander ſieden, bis ſich der wein und die feuchtigkeit wohl verſotten haben, und alle krafft aus den kräutern und andern ſpeciebus wohl heraus iſt, ſo denn drücke es durch ein tuch, und behalt es wohl vermacht in einem glaſe zum gebrauch.

Wenn ein menſch magen-wehe oder reiſſen hat, die ruhr, oder ſonſten magenfällig, und den durchbruch hat, ſoll man ihm mit dieſem öl den magen ſchmieren, und auch davon in einer ſuppe eingeben, nachdem der menſch alt iſt, mehr oder weniger. Wenn man magen-pflaſter, oder dergleichen macht, auf den magen oder bauch, kan man allezeit von dieſem öl darunter miſchen, iſt gewiß probiert.

N. 24. Wie man das Pomerantzen-Oel macht.

Man nimmt pomerantzen-ſchalen, die ſchneidet man, und ſaltzt ſie wohl, hernach thut man ſie in ein geſchirr, läſt ſie vier wochen wohl vermacht an einem warmen ort, darnach nimm geſtoſſenen weinſtein eine hand voll, durcheinander gerührt, und in einen kupffernen kolben eingeſetzt in aſchen hierüber diſtillirt, ſo gehet das öl mit einem waſſer herüber, welches von einander ſeparirt werden muß.

N. 25. Ein köſtliches Braun- oder Krauſemüntzen-Oel zu dem Magen.

Nimm 48. loth baumöl, gute wolriechende braunmüntzen 24 loth, des ausgepreſten saffts 1. loth, die müntze wird klein gehackt, oder geſtoſſen, unter das öl vermiſcht/ in einem glas wohl vermacht 7. tage an die ſonne geſetzt, und ſtehen laſſen, hernach in einer flaſchen ſo lange ſieden laſſen, bis alle feuchtigkeit verzehret, durchgepreſt, wieder ſo viel müntzen-kraut, wie auch des ausgepreſten ſaffts genommen, und wie vor an die ſonnen geſtellt, diß alſo dreymal repetirt/ daß es gar kräfftig werde. Dieſes öl iſt ein ſehr köſtliches mittel vor einen erkalteten magen, hilfft die ſpeiſe wohl kochen, iſt auch treflich wider das brechen, oder übergebung des verſammleten ſchleims im magen, macht guten appetit, erwärmet die erkaltete mutter/ und iſt ein köſtliches öl wider die colica, ſo von erkalteten winden in den därmen herkommet.

N. 26. Ein Oel für das Reiſſen zu machen, iſt ſehr gut.

Nimm gundel-reben zwey hand voll, tag- und nacht-blümlein ein hand voll, ringelblumen auch ſo viel, abrauten, dillen kraut, hüner-därm, chamillen-blumen, auch, jedes ein hand voll, alles vom ſtengel abgeſtreifft, und zuſammen gemiſcht, daraus mach 3. theil, alsdenn hacke ein theil, thue ſelbiges in eine zinnerne kanne, bey 3. oder 4 ſeidel oder nöſſel, nachdem das kraut viel iſt, gieß baumöl darauf, das zwey finger darüber gehet, ſetze es in ſiedend waſſer, vermachs wohl, daß kein dampff heraus gehet, laß 3. ſtunden ſieden, und alſo über nacht ſtehen, zu morgens preſſe es durch ein tuch wohl aus, nimm daſſelbige öl wieder und gieſſe über den andern theil der kräuter, und alſo zum drittenmahl, wie zum erſten, zuletzt, wenn man das öl in die gläſer gieſt, giebts ein braunes waſſer, das muß man weg gieſſen; Es iſt ein köſtliches öl vor junge und alte leute vor das reiſſen, darmit zu ſchmieren, auch in einer ſuppen darvon einzugeben, einem kind drey oder fünff tropffen, das braune waſſer iſt gut in clyſtiren zu gebrauchen, vor das reiſſen. Probatum.

N. 27 Das rothe Oel für den Stein, wovon er zerbricht.

Man nimmt den vierdten theil eines kürbis, zerhackt denſelben gantz klein, darüber ſchütte vier pfund baumöl, kochs, daß alle krafft heraus geſotten, denn gieb ihm die farbe mit der rothen wurtzel, und ſeige es ab. Von dieſem öl des tages viermahl etlich tropffen in einer ſuppen gegeben, und damit geſchmieret.

N. 28. Ein Oel für die Ruhr.

Man ſoll nehmen aus allen vier untern lauffen oder beinen eines hirſches das marck, ſelbiges in ein glaß gethan, und eine geſchabte muſcaten-nuß darunter rühren, an die ſonnen geſtellt. Von dieſem öl in einer ſuppen eingenommen, darnach der menſch ſtarck iſt, mehr oder weniger, einem kind etliche tropffen, man darffs über zweymahl nicht geben, es hilfft, je älter es iſt, deſto mehr hat es würckungen.

N. 29. Das Scorpion-Oel zu machen.

Nimm baumöl ein pfund, darein leg 200. lebendige ſcorpionen, laß ſie darinn ſterben, ſo zieht das öl die tugend an ſich, wie hernach folget: erſtlich bricht es und zertreibt den ſtein aus den lenden, wenn man die hüfft und den ort, zwiſchen dem ſitz und der natur (die Anatomici heiſſen den ort perinæum) ſchmiert, treibt ihn aus der blaſen; Zum andern, wenn man alle drey ſtunden den pulß, die naſen-löcher und das hertz ſchmieret, iſt heilſam

vor vergifftete fieber, und petuſchen oder fleck-fieber; Drittens, wenn einem ein toller hund, eine natter, ſpinne oder ſcorpion ſelber beiſt oder kreucht, ſchmiere alle drey ſtunden einmal den puls, die hertz-gruben und den ſchaden: Vierdtens, wenn eines gifft bekommen, den nabel, die hertz-gruben, um das hertz und naſen-löcher geſchmiert: Fünfftens, ſchadet ein giftiger pfeil oder degen nicht, wenn man den obbenennten ort ſchmieret: Sechſtens, eben zur zeit der infection, da ein menſch ſchon inficiert iſt, unter den achſeln und nieren, auch die andern drey ort geſchmiert: Letztlich dienet dieſes öl für alle frantzoſen-ſchäden.

N. 30. Ein gutes Oel von Störchen vor allerley Geſchwulſt.

Erſtlich nimm einen jungen ſtorch, ſo noch nicht auf die erde kommen iſt, ſtich ihn ab, wie eine ganß, fange das blut auf in eine zinnerne kanne, nimm den magen und leber, machs fein ſauber, netz es aber gar nicht, thue es zu dem blut, rauff ihm darnach die meiſten federn aus, hack ihm die ſpitzen an den flügel-federn ab, zerhacke den ſtorch gar klein, leg ihm zu dem blut in die kanne, iſt der ſtorch groß, ſo nimm zwey pfund baum-öl, iſt er aber klein, ſo nimm nur ein pfund öl, vermach es gar wohl, und ſetze es in einem keſſel mit waſſer, laß es ſieden, bis der ſtorch gantz weich wird, darnach ſeige es durch ein tuch in ein ſauber becken, und laß es an der ſonnen ſtehen, ſo kommt das öl alles oben auf, das nimm herab, und thue es in ein ſauber glas; es iſt faſt gut für alle geſchwulſt, und wenn man einen faden von rother ſeide oberhalb einer geſchwulſt bindet, ſo kommt die geſchwulſt nicht weiter.

N. 31. Ein Oel für den Stein.

Nimm krebs-augen, hecht-zähne, kauhlperſchen-ſteine zerſtoſſen, darüber gieß ſpiritum ſalis, daß darüber gehet, ſetz es an einen warmen ort, daß es ſich auflöſet, laß es durch ein fließ- oder löſch-papier lauffen; im abnehmenden mond nimmt man in einer züſer- oder erbſen-ſuppe dreymal nacheinander in der wochen von 15-20. bis 30. tropffen ein, wird gar wohl dienen. Probatum.

N. 32. Ein wunderbares Oel den Stuhlgang ohne Gefahr zu machen.

Nimm aloes epaticæ 1. pfund, myrrhen 3. loth, laß beyde durch ein härenes enges ſieb lauffen, thue es in einem kolben, der ſeinen helm und vorlage hat, mache ein ſanfftes feuer unter, bis das öl gantz herüber, behalts in einem wohl vermachten glaſe, ſalbe den magen, und lege warme tücher darüber, wenn es ſeine würckung eher haben ſoll, ſo nimm an ſtatt der tücher einen ſchwamm.

N. 33. Ein köſtliches Oel für alle Wunden.

Nimm altes öl drey halbe apothecker-gewicht, und thue darein johannes-kraut-blumen in potzen oder knoſpen 6. loth in einen glaß-kolben, ſetze denſelben in ein balneum Mariæ 12. ſtunden lang, oder in ein anders glas 6. tage lang an die ſonne, drücks darnach durch ein tuch wohl aus, denn nimm fünffinger-kraut, aloes epaticæ, jedes 3. untzen, die epatica mit wein zertrieben, natter-zungen-kraut 6. untzen, tormentill-wurtzel 3. loth, weitzen, ſo rein und ſauber, 6. untzen, weiche den in malvaſier ein, daß derſelbe 4. finger hoch darüber gehet, laß denn 15. tage an der ſonnen ſtehen, oder 5. tage in balneo Mariæ, hernach nimm das vorige öl, thue alles zuſammen, und alſo infundiret ſtehen laſſen, koche es hernach, bis alle feuchtigkeit verſotten, preß es aus, und thue zu einem jedwedern pfund dieſes öls lerchen-pech, das wie klare tropffen iſt, 2. untzen.

Deſſen Gebrauch.

Die wund muß warm geſchmiert werden, und darnach muß man ein dreyfaches tuch in das warme öl tuncken, und über die wunde legen, 2. mal im tage, morgens und abends; wenn aber die wunde tieff iſt, muß man das öl mit einer ſpritzen einſpritzen, dieſes öl iſt gut auch vor die vergiffte und wünnige oder tolle hundes-biß.

N. 34. Ein gutes Oel für die Würmer.

Nimm den dritten theil von einem ſeidel oder nöſſel friſcher ochſen-gall, abrauten- und wermuth-öl jedes ein viertling oder 8. loth, baum-öl ein halben viertling oder 4. loth, lege in das öl chamillen-blüthe, auch ein halben viertling oder 4. loth, wermuth- und abrauten-kraut, jedes eine halbe hand voll, laß es wohl ſieden, drücks darnach wohl aus, vermiſche die ochſen-gall wohl darunter und ſchmier den kindern den bauch warm damit, aber im abnehmenden mond, ſo gehen die würm gewiß hinweg, es iſt offt approbirt, und bewährt befunden worden.

N. 35. Das Weinſtein-Oel zu machen.

Nimm weinſtein, ſo viel du wilſt, laß denſelben bey einem haffner oder töpffer brennen, daß er weiß wird, hernach zerſtoß ihn, und thue ſelben in ein ſäcklein, henge ihn im keller, ſo zerflieſt er in ein öl, unter den ſack muß man ein zucker glaß oder erdenes geſchirr ſetzen.

N. 36. Ein Oel für die Flechten oder Schwinden zu machen.

Nimm ſchwefel-blumen 2. loth, friſches nuß-öl 12. loth, von dem beſten weiſſen wein 4. loth, ſtell es zuſammen 8. tage auf einen warmen ort, zu

zu zeiten wohl außgerührt, hernach langſam ſieden laſſen, bis der wein verraucht, und durchgeſeiget.

Allerley Salben zu machen.

N. 1. Die gar köſtliche Alabaſter-Salbe zu machen.

Nimm ein pfund guten ſtarcken wein, das iſt 24. loth, apothecker-gewicht, roſen-öl 2. pfund, weiſſen alabaſter-ſtein ſubtil geſtoſſen 1. pfund, fenchel-ſaamen 8. loth, friſche grüne rauten zwey hände voll, weiſſes wachs 4. loth, mercke, daß die obige ſtücke alle nach dem apothecker-gewicht müſſen genommen werden, vermiſch es mit dem öl und wein, auſſer das wachs und alabaſter, ſetz in einem wohl vermachten gefäß in einen keſſel mit ſiedendem waſſer, laß ſieden, ſo lang bis der ſafft von kräutern und wein verſotten, und gantz verzehret worden, welches du alſo probiren kanſt: tropffe ein wenig in das feuer, wenns gleich brennt, wie ein brandtwein, ſo iſt es genug, drücke es durch ein tuch ſtarck aus, laß ein wenig überkühlen, miſche denn den alabaſter-ſtein, wachs, und das weiſſe von 12. eyern wohl zerklopfft darunter, alſo, daß 8. ſtunden lang ſolches wohl untereinander gerühret werde, verwahre es darnach in einem glaſe.

Gebrauch dieſer Salben:

Erſtens dienet ſie für alles haupt- und augen-wehe, die ſtirn und ſchläffe darmit beſtrichen, ſie iſt auch gut für die kröpffe am halſe, ein wenig warm eingenommen; wenn in der äuſſerſten noth der krancke nicht mehr reden noch ſchlingen könte, ein oder zweymal eingenommen, ſo iſt das geſchwär gebrochen, ſie iſt auch gut für den huſten, nur eingenommen, es heilet auch friſche wunden, braun und blaue flecke von ſchlägen, dienet zu der leber und miltz, es ſey von hitz in fiebern, das haupt, bruſt und äuſſerſte glieder darmit geſchmiert; ingleichen dienet ſie vor wehetagen der mutter und darm-vergicht oder colica eingenommen; Item, für wehetagen der gelencke, darmit geſchmieret, wenn es aber von einer kälte kommen, ſoll man hitzige öl darunter miſchen; vor wehetagen der zähne den backen warm darmit geſchmiert, iſt auch ſonſt in allerhand geſchwulſten ſehr gut zu gebrauchen.

N. 2. Althææ- oder Eybiſch-Salbe zu machen.

Man nimmt eybiſch-wurtzel 2. pfund, lein-ſaamen, fœnu græci-ſaamen, jedes 1. pfund, zerſtoſſe die ſaamen, die wurtzel aber zerſchnitten, thue es in einen hafen, gieß 3. maas waſſer darüber, laß 3. tage und nacht ſtehen, alsdenn ausgedrückt, nimm den ſchleim 2. oder 3. pfund, 3. pfund baumöl, koche es zuſammen, bis es genug iſt, vermiſch darunter inſchlit 3. pfund, terpen-

terpentin 4. loth, tannen- oder fichten-hartz 12. loth, alles zuſammen, ſamt 1. oder 2. loth curcume-wurtzel, laß 2. oder 3. ſüde aufthun, und durchgeſiegen, ſo iſt ſie fertig. Dieſe ſalbe dienet wider alle ſchmertzen, ſo von verrenckung oder überhebung, wie auch zu den ſchmertzhafften harten geſchwulſten, und beulen, ſo von kälte entſprungen, thut ſolche erweichen, erwärmen und zeitigen; ingleichen iſt ſie auch ſehr gut vor die ſchmertzen der bruſt, ſo von kälte verurſachet werden, erweichet die erſtarrten nerven, ingleichen heilet ſie auch allerley wunden.

N. 3. Die eichene Miſtel-Salbe zu machen.

Im mertzen iſts am beſten, da laſſe man die eichene miſtel brechen, von ſolcher friſch das ſchwartze häutlein abgeſchält, und die mittlere rinden in butter geweicht, bis man die wieder haben kan, hernach nimm gelbe pieſſen, blau veilgen-kraut, gundelreben, nachtſchatten, käſpappel, ſauber von ſtengel abgeſtreifft, gewaſchen und getrucknet, eines ſo viel als des andern, als der eichen-miſtel seynd, von der butter muß nach dem geſicht genommen werden / in ſelbiger alles wohl ſieden laſſen, hernach durchgeſeiget und gerühret, bis es ſtehet. Dieſe ſalbe iſt trefflich gut für die winde- dörr- und waſſerſucht, auch da man das gröb oder die rippen mit hitzigen ſachen entzündet hat, es dienet der miltz und leber; einer nuß groß in einer ſuppen abends und morgens eingenommen, den bauch mit dieſer ſalbe an beyden ſeiten abwärts fein warm geſchmieret, und zuletzt den nabel.

N. 4. Eine Augen-Salbe zu machen.

Nimm ein pfund ungewaſchene butter, waſche ſie neunmahl aus roſenwaſſer, laß das waſſer wohl ausſickern oder abſiegen, darnach nimm nicht, präparirte tucia jedes 2. loth, campher ein loth, thue die butter in einen warmen mörſel, mache die obigen ſpecies zu pulver, vermiſche alles wohl unter die butter, und behalt es. Dieſe ſalbe iſt vor alle hitzige rothe augen, wann auch ſchon ein fell ſich ſolte anſetzen, des tages dreymal eines hanfkörnleins groß in das eck des auges gethan, und unter dem augenliede herum geweltzt, iſt ſehr gut, im übrigen iſt es für die nieſen oder flechten am beſten. Probatum.

N. 5. Wie man die Bettler-Salbe machen ſoll, dieſe muß in dem Frühling angefangen werden, wegen der Proß oder jungen Knoſpen, ſo darbey ſeynd.

Nimm teuffels-abbiß-wurtzel, grüne wacholderbeere, die nicht ſchwartz ſeyn worden, jedes 10. loth, rothe brenn-neſſeln alber- oder pappelproß, eichene proß, (proß ſind junge knoſpen-birckene proß, jedes 5. loth,

ſtoß jedes beſonder klein, nimm ſchmaltz ein pfund, und zerlaß es, wenns zergangen iſt thue laulicht alle obbemeldte ſtücke darein, und rührs wohl untereinander, laß 8. tage ſtehen, ſied es, daß alle krafft aus den kräutern gehe, ſeige es durch ein tuch, verwahre es denn in einer blechernen büchſen, oder glaſirten hafen wohl vermacht, man muß aber ſo lange mit einem höltzernen ſchauffel oder ſpatel umrühren, bis kalt wird. Nun folget, worzu gemeldte ſalbe gut iſt. Wenn einem peſtilentz-beulen oder blattern auffahren, oder ſonſt geſchwulſten, ſie ſeyn roth oder weiß, ſonderlich, wenn es einem im halſe wehe thut, muß man ſich äuſſerlich ſchmieren, wann einem das haupt wehe thut, ſchmieret man die ſchläff darmit, ſie iſt auch gut zu allen wunden, geſchwären, beinbrüchen am leib, oder wo es iſt, und ſonderlich, wo man einen ſchmertzen, oder ſonſt wehetagen hat an einem gliede, es ſey arm oder ſchenckel, auch vor ſchwindung der glieder. Wenn du die ſalbe brauchen wilſt, ſo thue ein wenig in eine ſchüſſel, ſo viel man auf einmal bedarff, laß zergehen in der wärme, wenns wohl warm iſt, ſo ſalbe dich darmit, wo dir wehe iſt, reibs wohl hinein, daß nichts von der ſalbe zu ſehen, im tage drey oder vier mal, ſonderlich morgens und abends, iſt es im winter, ſo ſalbe dich beym ofen, im ſommer bey einer glut oder kohlfeuer, daß es wohl hinein gehet, dieſe ſalbe iſt auch gut in hefftigen ſcharffen catharrhen, flüß in ohren, ſo eines nicht recht wohl höret, mit einem federlein warm eingetropfft, zwey oder drey tropffen auf einmal; ſie iſt auch gut, wenn einer von böſen leuten bezaubert wird, da ſoll man ſich darmit ſchmieren, wenn man einem die ſalbe in einer nuß-ſchalen über den nabel bindet, ſo befördert es den ſtuhlgang, welches ſonderlich bey kind-betterinnen zu gebrauchen iſt, dieſes iſt die alleredelſte ſalbe zu denen wunden und ſchäden, und iſt gar eine köſtliche und bewährte ſalbe, ſo man unter allen finden kan. Probatum.

N. 6. Bruſt-Salbe zum Ablöſen.

Man nimmt körbel-kraut, ſalbey, gundelreben, hünerdärm, käſe-pappeln, jedes 2. hand voll, und 2. pfund mayen-butter, darinnen wohl geſotten, durchgeſeiget und ausgepreſt, davon nimmt man im tage zweymal allezeit einer caſtanien groß ein. Probatum.

N. 7. Wie man die Cardobenedicten-Salbe macht.

Nimm 3. loth gelbes wachs, laß es zergehen, thue denn 4. loth des cardobenedicten-öles darein, 1. loth campher, gelben ſchwefel, cardobenedicten-pulvers, auch jedes ſo viel, als des camphers, und einen ſud darau[f] thun laſſen, über dem feuer wohl vermiſcht, nimms dann ab vom feue[r] rühr es immerfort bis es ſchön glat und kalt wird, darnach verwahr[e] es in einer büchſen wohl auf; denn je älter ſie wird, je beſſer iſt ſie, ih[r]

tugen[d]

tugend iſt in der beſchreibung des cardobenedicten-öls zu finden. Probatum.

N. 8. Cronabeth- oder Wacholder-Salbe zu machen.

Nimm erſtlich 2. gute händ voll grüne wacholderbeer, und ſo viel grüne wipffel, ſo erſt heuer gewachſen ſeyn, die zerhacke gantz klein, die beeren aber zerſtoſſen, miſche wohl unter einander, und ein ſeidel guten brandtwein darein gegoſſen, tag und nacht wohl vermacht, in einem keller ſtehen laſſen, hernach nimm butter, die in keinen waſſer geweſen, und die geweichten wacholderbeeren darinn ſieden laſſen, bis der brandtwein ſich alle verſotten, darnach preß wohl aus, und verwahre die ſalbe; die iſt treflich gut, wann einem flüſſe in die hände oder füſſe kommen, daß es reißt, oder darinnen auf- und niedergehet, auch für die contracte glieder, und alles, ſo von kälte in gliedern entſpringt, iſt treflich gut dieſe ſalbe zu gebrauchen. Probatum.

N. 9. Eine Cliſtier-Salbe zu machen.

Man nimmt ſaupappel, eybiſchkraut, bärenklau, glaß- oder tag- und nachtkraut, pimpenellkraut, jedes 4. hände voll, eybiſch, weiß lilien-wurtzel, jedes 8. loth, chamillenblumen, ſteinklee, blau veilgenkraut, jedes 3. hand voll, butter 5. pfund, dieſe kräuter und wurtzeln alle friſch genommen und geſtoſſen, einen monat lang in butter eingeweicht, an einen warmen ort ſtehen laſſen, hernach wohl geſotten und ausgepreßt: ſolche ſalbe braucht man in cliſtier zu miſchen, es erweicht und laxirt harte verſtopffungen, curirt und reiniget den leib von aller verbrennten materie, heilet auch das innerlich verſehrte gedärme.

N. 10. Eine bewährte Salbe vor alle ſchwürigen brüſte, und andere Geſchwär.

Nimm weinkraut, teuffels-abbiß-kraut und wurtzel, jedes 4. hände voll, eybiſch oder guten heinrich, oder ſchaaf-garben, jedes 2 hände voll, gewaſchne butter 3. pfund, gelbes wachs 1. pfund, und 3. eyerdotter, dieſe kräuter und wurtzeln klein zerhackt, thue es alles in die zerlaſſene butter, laß es fein gemach durch einander ſieden, daß die krafft wohl von den kräutern kommt, preſſe es wohl aus, und vermiſche es mit dem wachs und eyerdotter zu einer ſalbe, und verwahrs in einem tiegel. Wann mans brauchen will, ſtreichs auf ein tüchlein, wärme es über einem kohlfeuer, legs über, iſt ein loch oder mehr in der bruſt, ſo thue von der ſalbe hinein, und hernach erſt das auf dem tüchlein aufgeſtrichen iſt, ſo heilet es ſich von grund aus, und wird keine maſern oder narben; es iſt nicht von nöthen, daß man meiſ-

ſel oder wicken hinein legt, nur alle tag zweymal gebraucht, wie gemeldt iſt, es lindert, zeitiget, und heilet alle geſchwär; man hat einem weib eine bruſt geheilet, die ein loch darinnen gehabt, ſo groß, daß man ein hüner-ey hinein hätte legen können, ich habe viel dergleichen geheilet. Probatum.

N. 11. Eine bewährte Salbe, wer ſich erfröhret hat im Winter, auch zu kalten und warmen Brand, und zu hitzigen Geſchwulſten.

Man ſoll nehmen in drey monaten (als da ſeynd julius, auguſtus und ſeptember,) ungewäſſerte butter, an der ſonnen diſtillirt, jedes ein pfund, in jedem monat geſammlet, alsdann alle drey zerlaſſen, darzu genommen ein halbes pfund gelbes wachs, 5. loth geläuterten terpentin, vermiſch es mit dem ſchmaltz, und laß über dem feuer zergehen und etliche ſiede thun, ſeige es ſodann durch ein tuch, nachmals nimm ein quintlein des allerſtärckſten diſtillirten weineßigs, (wie hernach zu ſehen) roſen-waſſer, rühre beyde nach und nach in die ſalbe, bis gar iſt, darnach rührt mans drey halbe ſtunden an einander an einem ſtück, ſo iſt es gerecht, und zu gebrauchen wie oben ſtehet, wann mans brauchen will, ſo darff mans nicht warm machen, ſondern nur gleich alſo damit ſchmieren, iſt ſehr offt bewährt und gut befunden worden.

Den Eßig zu machen der zu dieſer Brandt-Salbe gehört.

Man nimmt den allerbeſten eßig, der von dem beſten wein gemacht wird, thue ihn in einen zinnern oder gläſern kolben, auf 3. maas, diſtillire oder brenne ihn aus, daß du anderthalb maas heraus bringſt, darnach ſchütte den ausgebrennten eßig wiederum in einen ſaubern kolben, und das zum drittenmal herüber, daß von den drey maaſſen nur eine bleibt.

N. 12. Der Königin in Hungarn grüne Salbe.

Nimm lorbeerblätter, roßmarin, aron-wurtzel, geſpitzte ſalbey, majoran, rothe bachbungen, gottsheyl, ſchwartzen kümmel, ſamt den blumen und ſaamen, ſchaafgarben, jedes 2. hand voll, groſſe und kleine neſſeln, iſop, braunellen, rothen beyfuß, jedes eine hand voll, odermennige, maßlieben, golden günſſel, ſpangrün, breiten und geſpitzten wegrich, wegtritt, wegwarten-wurtzel, johannis-kraut, ſchwartzwurtzel, heydniſch wundkraut, jedes 3. hände voll, tauſendgülden-kraut, waldmeiſter, erdbeer-kraut, auch jedes 3. hände voll, lavendel, wermuth, rothe und weiſſe roſen, jedes 4. hände voll, dieſe obbemeldte kräuter und wurtzeln hacke alle klein unter einander, hernach nimm ungewäſſerte butter neun pfund, zerlaß ſie, miſche darunter, und laß 14. tage im

Digitized by Google

im keller ſtehen, thue die kräuter und wurtzeln ſieden, daß die krafft alle in de butter ſich verſiedet, du muſts aber immer umrühren, daß es nicht anbrennt preſſe es hernach aus, und nimm ein halb pfund weiß wachs, zerſchneide es klein darein, und zwey pfund baumöl, wann die ſalbe anhebt kühl zu werden thue weyrauch und maſtix jedes 4. loth gepülvert darein, rührs wohl unter einander. Wann ein menſch gefallen iſt, oder ſich ſonſt geſtoſſen, daß er geſtocktes oder geronnen geblüt im leibe hat, ſo gieb ihm von dieſer ſalbe einer kleinen welſchen nuß groß in einer ungeſaltzenen ſuppen ein, das vertreibt alſobald das verſteckte geblüth aus dem leib heraus, wann es ſchon etliche jahr bey ihm geweſen, auch ſchmiere ihn fein wohl warm mit dieſer ſalbe bey einer glut oder kohlfeuer, oder ofen; vor die apoſtemata brauchs alſo: da ein menſch ein apoſtem im leibe oder ſonſten hat, auch ſtechen in der ſeiten, daraus dieſelben erfolgen, ſo ſoll man alle morgen und abend einer welſchen nuß groß in einer ungeſaltzenen ſuppen eingeben, man wird ſie einem über 4. oder 5. mal nicht eingegeben haben, ſo wird ſie das apoſtem, das ſo tieff im leibe liegt, durch den ſtuhlgang austreiben, oder die apoſtem werden ſich aus dem leibe begeben, und fallen in die äuſſerliche ſeiten und dergleichen örter, darauf man wohl mercken ſoll, wo ſie hinfallen, und mit dem einnehmen, wie vorgemeldt, nicht ausſetzen, alsdann, wo die apoſtemata hinfallen oder ſincken werden, ſo ſoll man von dieſer ſalbe ein pflaſter machen, und auf den ort, wo ſie hingeſuncken ſeyn, auflegen, ſo zieht es das gantze apoſtem aus dem leibe heraus, und heilt ſich ſelbſten ohne alle andere mittel. Es ſeyn auch die frantzoſen und lähme damit zu heilen, wann mans pflegt, wie obgemeldt, einzunehmen, und ſchmieret die lahme glieder, die hand zuvor auf einer glut oder kohlfeuer fein warm gemacht, und alſo wohl hinein gerieben, kan auch in ſolchen frantzoſen-ſchäden wohl warm gemacht und darein gegoſſen, die pflaſter auch alſo gemacht, und darüber gelegt werden. Die ſalbe iſt auch gut wer die peſt hat, ſo lang und ſo viel eingenommen, bis ſich das geſchwär aus dem leibe giebt, man kans auch auflegen, bis der ſchaden gantz heil iſt. Probatum.

N. 13. Salbe vor die Dörr, Schwindſucht oder Huſten und Catharr.

Nimm hünerdarm, röhrkraut, waldmeiſter, kerbelkraut, huflattig, jedes ein halb pfund, ſalbey ein pfund, hacke dieſe kräuter alle klein, dann nimm 6. pfund butter, und zu einer ſalbe geſotten; davon frühe und abends einer nuß groß in einer ſuppe eingenommen.

N. 14. Eine gute Magen Salbe.

Nimm folgende kräuter jedes eine hand voll, als wermuth, cardobenedicten, frauen-diſtel, calmus-wurtzel, braune müntzen, weinraute, käferfüll oder fette henne, dieſe kräuter alle klein gehackt und geſtoſſen, den ſafft ausgepreſt, brandtwein, ein ſtück butter alles zuſammen gemengt und geſotten bis ſich die feuchtigkeit alle vermengt in die butter, dann nimm ein wenig maſtix nägelein eine muſcatnuß, ſtoß es klein und thue es darunter, laß es noch ein wenig ſieden, wann es geſtehet, gieſſe den ſafft der unter der ſalbe ſtehet hinweg.

N. 15. Eine bewährte und gute Mutter Salbe.

Man nehme majoran, lavendel, ſpicanarden, katzenmüntze, braune müntze, reifferkraut, ſtieffmütterlein, bachmüntze, poley, wermuth, bertram, ſchnittlauch, meliſſen, chamillen, praſſen oder mutterkraut, abrauten, thimian, frauen-blätter oder poley, ſchießmülten, ſchabab oder coriander, kümmel mit ſamt dem kraut, jedes eine hand voll, dieſe kräuter muß man alle vom ſtengel abklauben, ſauber waſchen, und müſſen der geklaubten kräuter jedes eine hand voll ſeyn, hacks auf das kleineſt, den kümmel klein zerſtoſſen, und in guten muſcateller 7. tage weichen laſſen, miſch alles zuſammen, laß ſieden, daß der muſcateller wohl einſiede; zu dieſem nimm butter ſo viel man vonnöthen hat, die in kein waſſer kommen iſt, laß wohl ſieden, durchgedruckt und ſtehen laſſen, hernach mach ein loch in die ſalbe, damit das waſſer heraus rinne, nimm 5. muſcatnüſſe, reibe ſie gar klein, miſche unter die ſalbe, und laß bey einem kohlfeuer ſieden, rührs wohl durch einander. Wann man ſolche ſalbe vor die mutter brauchen will, ſo nimmt man einer halben nuß groß in warmer ſuppe ein, und leget einer halben nußſchalen voll auf den nabel, denen mannsbildern gibt mans für das reiſſen, und hat vielen geholffen. Probatum.

N. 16. Eine köſtliche Populeum- oder Pappel Salbe zu machen.

Erſtlich nimmt man der groſſen alber-potzen-oder pappel-knoſpen/wann ſie ausſchlagen und in beſter feuchtigkeit ſeyn, 1. pfund, ſchmeer von einem rothen und weiſſen bären, ſo friſch und ungeſaltzen iſt, anderthalb pfund, welches man im herbſt aufbehalten muß, zerſtoſſe die alber-potzen oder pappelknoſpen gar klein in einem mörſel, vermiſch es wol mit dem ſchmeer, vermachs veſt, und ſtelle es in keller, bleibt übers jahr gut; wann hernach im ſommer die kräuter in ihren beſten kräfften ſeyn, als taback-blätter, ſanickel kraut, roth und weiß mit der wurtzel, liebſtöckel, hundszungen, heydniſch wund-kraut, natter-züngel, chamil-

chamillen, balſen oder krauſe-müntze, meliſſen, müntze, geſchwulſt-kraut, pfenig-kraut, rothe und weiſſe roſſen, breit und geſpitzten wegrich, heil aller welt oder benedicten-kraut, ehrenpreiß, haberneſſeln, ſpica- und lavendel kraut, johanniskraut, himmelbrant oder königskertzen des kleinern ſamt der blüthe, cardobenedicten, von jeden eine hand voll, eybiſch, käßpappel, guten heinrich, den man ſonſt ſchaaf-kraut nennet, nachtſchatten, jedes vier hand voll; dieſe obbeſchriebene kräuter nach gelegenheit der zeit, wenn man ſie bekommen kan, fein friſch genommen, vom ſtengel abgeſtreifft, klein zerhackt, und zu denen eingeweichten alber-broß oder pappel-knoſpen gemengt, etliche tage ſtehen laſſen in einem kühlen ort, hernach muß man die in dem ſchmeer eingeſtoſſene kräuter in eine pfanne thun, einen guten wein darzu gieſſen, und über einem kohlfeuer ſo lange kochen, bis alle feuchtigkeit verſotten, welches an der probe alſo zu erkennen: nimm ein wenig, laß es in das feuer tropfen, wann es ſpritzt, ſo iſt es noch nicht genug, preß aus, und in einer büchſen aufgehoben. Es iſt eine ſonderbare heilung vor menſchen und vieh, ſolchergeſtalt gebraucht: ein tüchlein 2. tage in einer dieſer ſalben geweicht, und im zimmer getrucknet, wann es dann gar ein böſer ſchaden iſt, fäſerlein von tüchlein darein gelegt, iſt der ſchaden gar zu grob und wäſſerich, ſo mach ein pulver von natterwurtzel, goldenen günſel, geſpitzten wegrich, und ſtreue es auf die fäſerlein ſo im ſchaden liegen, auch auſſer den ſchaden; es iſt auch vor verrenckte glieder gut.

N. 17.

Purgier-Salben.

Man nimmt hollunder-knoſpen, wann ſie ausſchlagen, die mittlere rinde von einer hollunderſtauden, attich kraut, erdbeerkraut, käßpappeln, tag und nacht kraut und blumen, beyfuß, blaue veilgen, blaue lilien-wurtzel, 8. loth, beſagte kräuter aber jedes 1. hand voll, alles zuſammen klein zerhackt, zerſtoſſen, und in butter zu einer ſalbe geſotten, die kräuter kan man nicht alle auf einmal haben, ſo muß mans, wie ſie nach einander kommen, nehmen, und in der butter einweichen, wann ſie beyſammen ſeyn ſo macht mans fertig: von dieſer ſalbe den bauch geſchmiert, und auch in einer nußſchalen auf den nabel gelegt.

N. 18.

Wie man die rothe Salbe zum einnehmen und ſchmieren machen ſoll.

Die ſalbe iſt zum beſten im may zu machen; nimm butter ungefehr ſo viel man ſalbe machen will, creutz-butter wäre die beſte, zerlaſſe ſie, und ſeige ſie durch ein tuch, thue dann darein nachfolgende ſtücke: abrauten, gundelreben, ſchaafgarben, erdbeer-kraut und wurtzel, natterwurtzel und kraut, kerbel kraut, genſrich-kraut und wurtzel, ſanickel-kraut und

wurtzel, weiß-wurtzel, benedicten-wurtzel, aller welt heyl, man heißt es auch odermennige, dieſe kräuter und wurtzeln waſche ſauber, zerhacke alles klein, ſiede es in butter wohl aber fein langſam, preſſe es durch ein ſauberes tuch, gieß es in was du wilſt, und lege die rothe wurtzel oder rothe ochſenzungen-wurtzel darein, das erſte häutlein davon abgezogen; man muß aber dieſe wurtzel nicht waſchen, auch nicht ſieden mit der ſalbe, denn es wird nicht ſo ſchön roth, ſtelle es an die ſonne, oder ſonſt an einen warmen ort, daß ſich die ſalbe recht färbet, und wenn ſie die röthe der wurtzel an ſich genommen, ſo iſt ſie recht, es ſtehet nicht wie viel man der wurtzel und kräuter nehmen ſoll; alſo muß mans nur nach dem geſicht machen. Probatum.

N. 19. Eine andere rothe Salbe.

Erſtlich nimm johannis-kraut, linden-blüthe, bertram-kraut und wurtzel, erdbeer-kraut und wurtzel, tormentill-kraut und wurtzel, natter-wurtzel, poßmollen kraut und wurtzel, golden kaalkraut, heydniſch wundkraut, ſalbey, benedict-wurtzel, aller welt heyl oder odermennig, chamillen, keferſüll oder fette henne, röhrkraut, huflattig, waldmeiſter, iſop, lungenkraut, leberkraut, geſchwulſt-kraut, ehrenpreiß, meiſterlein, wilde ſalbey, ſcabioſen, breiten wegrat, geſpitzten wegrat oder wegrich, jedes 2. hand voll, waſche diß alles fein ſauber, hernach hack es klein und vermiſche es unter 6. pfund butter, laß es in einen ſaubern geſchirr verbunden 3. tage weichen, hernach ſied es fein gemach, bis die krafft und feuchtigkeit von den kräutern wohl heraus kommt, hernach ſeige es durch ein tuch, und die feuchtigkeit ſo noch von den kräutern in der ſalbe iſt, die ſetzt ſich auf den boden, ſo ſeige alsdenn die ſalbe fein gemach oder gelinde herunter in ein ander geſchirr, und das andere als die feuchtigkeit, ſchütte hinweg, denn wenn mans in der ſalbe ließ, ſo würde ſie ſchimmlich, wann du nun alſo die ſalbe durchgeſeiget und ſolche überkühlet haſt, ſo lege darein ſchöne rothe wurtzel, und laß ſo lang weichen, bis die farb fein ſchön roth wird, hernach nimm die wurtzel wieder heraus, und behalt die ſalbe in einen ſaubern geſchirr zur nothdurfft. Wann man die rothe wurtzel in die heiſſe ſalbe legte, oder damit ſieden lieſſe, ſo würde ſie nur ſchändlich braun, und nicht ſchön roth gefärbt.

NB. Die ſalbe iſt köſtlich gut auswendig zu ſchmieren, und zum einnehmen zu gebrauchen, wann ein menſch ſich ſchwer um die bruſt befindet, oder huſten, catharr und drücken auf der bruſt hat, oder ſtechen und ſchmertzen in der ſeiten, oder creutzſchmertzen, oder einen harten fall thut und dergleichen mehr, ſo ſoll man ihm von dieſer ſalbe mehr oder weniger, nach dem der menſch alt iſt, eingeben, und ſich an demſelbigen ort, wo er ſchmertzen empfindet, damit ſchmieren.

N. 20

N. 20. Eine gute Roſen-Salbe für den Sand und Hitze.

Im herbſt, wenn man die ſchweine abſticht, ſo nimm von einem bärn oder männlein das ſchmeer, laß es kühl aus, behalt es ſauber auf bis in ſommer, wann die roſen blühen, wer es aber friſch haben kan, iſt es deſto beſſer, nimm leibfarbene roſen, hacke ſie, thue es in das zergangene ſchmeer, bind es zu, und ſetz es in keller, den andern tag zu abends ſetz es auf ein kohlfeuer, laß es gemach ſieden, drücks durch ein tuch aus, thue wiederum gehackte roſen darein, dieſes thue acht tag nach einander, wie oben gemeldt, darnach thue es in eine zinnerne flaſche, wanns ausgedrückt iſt, nimm 1. ſeidel oder nöſſel roſen-waſſer darein, und 4. loth terpertin, der mit roſen-waſſer ausgewaſchen, 2. loth weyrauch der gar klein geſtoſſen iſt, ſetze die flaſche in einen keſſel voll ſiedendes waſſer, laß ſieden, bis das roſen-waſſer eingeſotten iſt, der keſſel muß allezeit mit ſiedendem waſſer angefüllet werden, damit es nicht aus dem ſude kommt, gieß es in ein rein oder erden-geſchirr, rührs bis es ſtehet, ſetz es alsdenn in einen keller, rührs alle tag eine ſtunde, wenn man es rühret, ſo gehet ein rothes waſſer heraus, daſſelbige gieß alles weg, und gieß wiederum ein friſches roſen-waſſer daran, das thue ſo lang, bis die ſalbe weiß wird, und weil mans rührt, ſoll mans allweg im keller ſtehen laſſen in einem geſchirr, es bleibt etliche jahre gut. Wer den ſand oder grieß hat, der ſoll alle nacht damit ſchmieren laſſen, ſie iſt auch gut wann einem der rücken wehe thut, auch wann ein menſch oder kind groſſe hitze hat, ſoll man einen rothen ſand ſtoſſen und durchbeuteln, und in die ſalbe rühren, und neben dem ruckrad, nieren und leber damit ſchmieren.

N. 21. Eine gute Salbe vor die rothe Ruhr zu machen.

Erſtlich nimm braun-müntzen, wermuth, breiten wegrich-ſaamen, himmelbrand oder königskertzen, ruhrkraut, täſchelkraut, tormentill-wurtzel, nimm ein ſeidel oder nöſſel baumöl, backe drey eyer wohl braun daraus, drücks aus, nimm die obbemeldten kräuter gehackt darein, laß es ſieden bis der ſafft von kräutern wohl ausgeſotten, balgs oder drücks durch ein tuch, und gieſſe ein halbes ſeidel rothen wein darein, laß es wiederum ſo lang ſieden, bis der wein geſotten, denn nimm hirſch-inſchlicht, gelbes wachs, ſo viel genug, zerlaſſe es mit einander, und drey zerſtoſſene muſcatnüſſe darunter gemiſcht; der die ruhr hat, der ſoll den bauch wohl warm damit ſchmieren, es hilfft bald.

N. 22. Salbe für das reiſſende Geblüth, die Glieder damit zu ſchmieren, ſo an vielen Leuten gut erfunden worden.

Nimm brombeeren-laub, hacks gar klein, nimm ein wenig lein-ſaamen, koch dieſe 2. ſtücke in milchram oder ſahne, in einer ſaubern pfanne, bis daß es zu ſchmaltz wird, drücks durch ein ſauber tuch, gieß wiederum in ein pfännlein, thue gepülvert aſſang oder aſa fœtida, und campher darein/ laß 2. oder 3. ſüde thun/ ſo iſts fertig. Wann einem ein ſchmertz in ein glied kommt, es ſey hand oder fuß, damit geſchmieret.

N. 23. Eine andere gar gute Salbe vor Schmertzen, und ſonderlich vor das Reiſſen in Gliedern.

Nimm ſpicanarden, majoran, lavendel, rosmarin, ſaturey, ſalbey, gundelkraut, chamillen, wann mans haben kan, die dicken oder gefüllten von dieſen kräutern, von einem jeden ein paar hände voll, weiſſe ſenffkörner ein viertling oder 8. loth, grüne cronabeth oder wacholderbeer, ſamt den jungen gipfeln, 4. hände voll, hacke dieſe kräuter alle gar klein, die beeren und ſenff klein geſtoſſen, wohl unter einander gemiſcht, und die folgende waſſer darauf gegoſſen, lavendel, ſpicanarden, gundelkraut, ſalbey, wohlgemuth, von jeden ein halb ſeidel oder nöſſel, und laß es etliche tage weichen, nimm alsdann ſchweinen-ſchmaltz, ſo viel vonnöthen, und ſied alles mit einander fein gemach, daß ſich die feuchtigkeit verzehrt, preß alsdann wohl aus, und behalts in einem glaſirten geſchirr. Wann man ſchmertzen hat, warm damit geſchmiert, aber man ſoll nur die hand, nicht aber die ſalbe warm machen, und wohl hinein ſchmieren, es hat vielen leuten geholffen.

N. 24. Eine gute Salbe vor den Sand, Winde und Reiſſen.

Erſtlich nimm eybiſch-wurtzel, käßpappel-kraut, feld-chamillen, die blumen von tag und nacht ſamt dem kraut, jedes 2. hände voll, peterſilien-kraut und wurtzel, rettich und hüner-darm, jedes 1. hand voll, dieſe kräuter und wurtzeln waſche ſauber und hacke es klein, hernach nimm weinrauten-ſamen, kümmel, aniß, fenchel und lorbeeren, jedes ein halbes loth, dieſe ſaamen zerſtoſſe untereinander, vermiſche es mit den gehackten kräutern, und weiche ſolche in butter, laß es in einem ſaubern geſchirr 5. tag weichen, hernach laß es gar gemach auf einen kohlfeuer ſieden, bis daß die krafft wol heraus kommt/ alsdenn drück es durch ein ſauber tuch, und behalts in einen ſaubern geſchirr zum gebrauch: wann ein menſch am ſand leidet, oder von den winden geplagt wird oder das reiſſen und den ſtuhlzwang hat/ ſoll man ihm mit dieſer ſalbe da

creu

Digitized by Google

creutz und die lenden, und auf den maſtdarm ſchmieren, wie auch den gantzen bauch; Man kan auch von dieſer ſalbe ein wenig (nachdem des menſchen alter iſt) einnehmen, wenn es auf das ſchmieren ſich nicht beſſern will.

N. 25. Sand- und Wind-Salbe.

Nimm eybiſch-wurtzel, käſpappel-kraut, chamillen-kraut, ſamt den blumen, tag- und nacht-kraut, jedes eine hand voll, geſtoſſenen weinrauten-ſamen, und geſtoſſenen römiſchen kümmel, jedes ein halbes loth, die zwey ſamen, ſoll man zerknirſchen, die kräuter und wurtzeln friſch hacken und in ungewäſſerter butter fünff tage untereinander weichen laſſen, alsdenn noch darzu thun zwey gute hand voll hüner-darm, gehackt und gar gemach abſieden laſſen, daß die krafft wohl heraus kom̃t aus denen kräutern, und durch ein tuch ausgedrückt, und die ſalbe zum brauchen behalten; Wenn man merckt, daß ein kind ſo unruhig iſt und reiſſen hat, ſoll man ihm hübſch lind und warm das gantze bäuchlein, auf den ſeiten, abwärts, bis auf die reyhe ſchmieren, und hinten das creutz und lenden abwerts auf den maſtdarm zu, man ſoll achtung geben, ob das kind, wenns harnet, nicht dabey kreiſt, oder an den windeln ein ſand verſpühret wird; Die leute, ſo an ſtein und ſand leiden, können ſie auch brauchen.

N. 26. Reiſſen- und Unterwachs-Salbe, zu Nothdurfft der Kinder, die Weiche oder Schoos, Seiten, Rücken und Bäuchlein abwerts zu ſchmieren.

Man nimmt gundel-reben, käſpappel, meliſſen, blaues veilgen-kraut, mutter-kraut, hünerdarm, chamillen, kümmel, jedes eine hand voll, ſauber gewaſchen und klein gehackt, in butter vermengt und geſotten, bis genug iſt, durchgedrückt, und zum gebrauch behalten. Probatum.

N. 27. Unterwachs-Salben, ſo nicht hitzig iſt.

Nimm käſpappel, gundelreben, hörmandel oder chamillen, kerbelkraut, erdbeer-kraut, blau veilgen-kraut, erdrauch-kraut, jedes eine hand voll, etliche blätlein ſalbey, etliche blätlein meliſſen, dieſe kräuter müſſen alle in butter, ſo in der creutz-wochen gerührt, und in kein waſſer gehackt werden, und etliche tage im keller ſtehen laſſen, darnach auf ein kohlfeuer geſetzt, und eine hand voll geſtoſſenen hanff-ſaamen darein gethan, vorhero wohl ſieden laſſen, und durch ein tuch drücken, im keller über nacht ſtehen laſſen, ſo ſetzt ſich das waſſer an boden, alsdenn nimmt man das waſſer weg und läſt es ſieden, hernach ein wenig neues wachs darzu gethan, ſo iſt es fertig und gerecht.

N. 28. Für die Waſſerſucht eine Salbe.

Man nimmt gute ſalbey, raute, wegrich, wacholderbeeren, breiten wegrich, jedes 8. loth, zerhack und zerſtoß alles klein, denn nimm butter, vermiſch es, ſetz über das feuer, laß kochen, bis die kräuter rauſchen, ſo denn ausgepreſt und gerührt, bis kalt wird, einen menſchen mit dieſer ſalben wohl geſchmiert, wo er geſchwollen iſt.

N. 29. Wurm-Salbe, für alt und junge Leute, in einer Nußſchalen im abnehmenden Monden über den Nabel gelegt, und den Bauch geſchmiert.

Nimm 2. pfund butter, 1 pfund hirſchen-inſchlicht, 8. loth gelbes wachs, laß zergehen, thue darein baumöl, ochſen-gallen, jedes 6 löffel voll, auf ein kleines kohlfeuer gethan, und dieſe nachfolgende ſtücke darein gerührt, entzian eine hand voll, aloe hepatica einer welſchen nuß groß, wermuth, abrauten, pferſichen-laub, hopffen, rheinfall kraut oder wurm-kraut jedes drey hand voll, alles klein zerſtoſſen, und drey häpel, oder was man zwiſchen den fingern faſſen kan, knoblauch klein zerhackt, den ſafft ausgepreſt, alles zu einer ſalbe gemacht, es iſt bewährt, die würme müſſen davon ſterben.

N. 30. Eine gute Wind-Salbe.

Nimm fenchel, dillen, kümmel, alles grün mit dem ſaamen, jedes eine hand voll, groß- und kleinen nachtſchatten, kerbel-kraut, jedes zwey hände voll, zerhack und zerſtoß alles untereinander, gieſſe ein ſeidel oder nöſſel ſpaniſchen oder andern ſtarcken wein daran, laß 13. tage alſo vermacht im keller ſtehen, hernach nimm ungewaſchene butter, wenn es ſeyn kan, ſo wäre die may butter am beſten, zerlaß die butter, rühre obbemeldte kräuter darein, laß kochen, bis der wein und andere feuchtigkeiten verſotten, das muß man alſo probiren, man läſt etliche tropffen ins feuer fallen, wenn es ſich ohne praſſlen gleich entzündet, ſo iſts genug, preß es durch ein ſauber tuch und hebe es auf. Wenn man die winde empfindet, ſo macht man die ſalbe ein wenig warm, und ſchmieret vom creutz hinab bis in die reihe oder ſeiten auf beyden ſeiten, es hilfft gar wol, und iſt gewiß eine hauptſächliche ſalbe, wenn man gleich die winde im bauch nicht empfindet, ſondern hin und wieder im leib, da darff man nichts anders ſchmieren als die reihe, ſo ziehet es die wind zu dem rechten ausgang. Probatum.

N. 31. Eine Salbe vor die rothe Ruhr und den Durchbruch.

Man nimmt von einem hirſch aus allen vier füſſen, von unten bis zu dem knie hinauf, das marck ſo in den röhren iſt, ſolches thue in ein gläslein,

dar-

darzu nimm eine kleine halbe geſchabte muſcaten-nuß, miſch es wohl untereinander binde das gläslein zu, und laß es an der ſonnen eine weile ſtehen, hernach behalte es zum gebrauch. Wenn der hirſch groß iſt, kan man wohl eine gantze muſcaten-nuß darzu ſchaben.

NB. Wenn ein menſch die ruhr oder durchbruch hat, ſoll man ihm von dieſer ſalbe einen halben oder gantzen eßlöffel voll, mehr oder weniger, darnach ein menſch alt oder ſtarck iſt, in einer warmen ſuppe eingeben, wenns auf einmal nicht gleich hilfft, kan mans öffter eingeben.

N. 32. In der Ruhr für den Zwang eine Salbe.

Man nimmt himmelbrand oder königskertzen, breiten wegrich, rothe dorngenßrich, eines ſo viel als des andern, hirſch-inſchlicht und brandſchmaltz, darinn ein ey gebacken worden, obige kräuter geröſtet, die ſalbe für den zwang auf pflaſter geſtrichen, über den leib gelegt, und damit geſchmieret.

N. 33. Vors Aufliegen.

Man nimmt 3. rohe kälber-füſſe, bäckt ſie gantz braun in 1. pfund und 8. loth ſchmaltz/und wäſcht das ſchmaltz mit nachtſchatten-waſſer aus, mit dieſer ſalbe ſchmiert man den aufgelegenen ort.

N. 34. Eine gute Salbe vor die ſchwehre Geburth der Weiber.

Man nehme aus einem mertzen-haſen das fett heraus, thue es alſo roh in ein glaß und laß es zergehen, und behalts zum gebrauch, je älter das iſt, je beſſer iſt es.

NB. So ein weib nicht gebähren kan, ſtreiche ſolche auf ein tüchlein einer hand breit auf, und legs dem weib auf die lenden wohl hinab, wenn das kind auch angewachſen iſt, ſo lediget es ab, und iſt bewährt.

N. 35. Eine gute Zug-Salbe.

Erſtlich nimm ſchönen terpentin, gelbes neues wachs, ſchaaf-ſchmaltz, jedes ein pfund, dieſes zerlaß langſam untereinander, und wenns zergangen iſt, ſo rühre darein ſchönen weiſſen weyhrauch, ſchöne rothe gold-myrrhen und campher, jedes ein halb loth; Dieſe drey ſtücke müſſen vorhero klein geſtoſſen werden, und zu pulver gemacht, hernach laß es miteinander eine gute viertel ſtund lang ſieden, und drück es alſo heiß durch ein ſauber tuch, ſo denn iſt ſie fertig und gerecht.

NB. Dieſe ſalbe iſt gut, ziehet von allen ſchäden das eiter und den unflath heraus, iſt auch gut für alle blutſchwär und geſchwär; Da aber bey einem ſchaden wildes oder faules fleiſch iſt, ſo ſoll man von dieſer ſalbe

zu ein viertel-pfund ein loth guten klein geriebenen und ſubtil gepülverten grünſpan darunter thun, und ein wenig damit ſieden laſſen, ſo denn nimmt es das wilde und faule fleiſch hinweg.

N. 36. Eine gute Geſchwulſt-Salbe.

Erſtlich nimm 1. pfund breiten wegrich, 1. pfund alant, 1. pfund ſchaaf-garben, 8. loth anis, ſalbey, ſanickel, fünfffinger-kraut und wintergrün, jedes ein pfund. Dieſe kräuter ſtoß alle miteinander, und nimm 4. pfund ſchmeer, und 2 pfund butter, und laß es alles durch einander ſieden, rühre es mit einem löffel um, daß ſich der kräuter krafft mit dem ſchmeer wol vermiſche. Darnach drücke es aus durch ein ſauber tuch, thue die kräuter hinweg, und thue noch ein halb pfund ſchmeer darzu, rühre ſo lang, bis es weiß wird, nimm alsdenn 8. loth wachs, weyrauch, myrrhen, fœnum græcum, maſtix, jedes 1. loth, dieſe klein geſtoſſen wie mehl, und thue alles untereinander, und rühre es wohl durcheinander, daß es ſich wohl mit einander vereiniget, ſo iſt die ſalbe gut.

NB. Wenn ein menſch geſchwollen iſt, oder ſonſten geſchwollene wunden und ſchäden hat, ſoll er ſich damit ſchmieren.

N. 37. Eine gute Salbe, drey Wochen vor der Niederkunfft zu gebrauchen.

Erſtlich nimm friſches fett von friſchen gänſen, althee-ſalben, jedes vierthalb quintlein; Item blau veilgen öl, chamillen-öl, weiß lilien-öl, ſüß mandel-öl, jedes drey quintlein. Mehr, den ſchleim von käßpappel-ſaamen, den ſchleim von eybiſch-ſaamen, den ſchleim von quittenkern-ſaamen, den ſchleim von kühl-ſaamen, jedes zwey quintlein. Dieſe ſchleime ſollen mit käßpappel-waſſer ausgezogen werden, hernach nimm auch gelbes wachs einer nuß groß, miſche alles zuſammen und laß es auf einen linden kohlfeuer zuſammen gehen, ſo denn iſt es fertig.

NB. Wenn ein weib eine ſchwere tracht oder bürde hat, daß ſie ſich beſorget, das kind möchte angewachſen ſeyn, oder ſonſt einer ſchweren niederkunfft, ſoll ſie ſich drey wochen vorhero, als die rechnung aus iſt, mit dieſer ſalbe die woche zwey oder dreymal die ſeiten und das creutz damit ſchmieren.

Aller-

Allerley Pflaſter zu machen.

N. 1. Pflaſter zu alten und friſchen Schäden.

Man nimmt ein pfund baumöl, bleyweiß ein halb pfund, wachs 4. loth, des pflaſters diapalmä auch 4. loth, ſo man in den apothecken bekommt, colophonium 4. loth, campher 2. loth, mach alles nach der kunſt zu einem braunen pflaſter, welches köſtlich iſt zu alten und neuen ſchäden. Probatum.

N. 2. Pflaſter für die Brüche.

Man nimmt gelbes wachs 4. loth, bären-ſchmaltz 6. loth, hirſchen-inſchlit 3. loth, fichtenes pech 2. loth, rothe menning 4. loth, terpentin 2. loth, ſpicanarden-öl 1. loth; das bären-ſchmaltz und hirſchen-inſchlit thut man zum erſten in die pfanne, wenns heiß iſt, ſo thut man die menninge darein, und kochts ſo lang, bis es die rechte dicke hat, hernach thut man das wachs und pech darein, zu allerletzt den terpentin, und wenn es bald gar kalt iſt, das ſpicanarden-öl, wird alles zuſammen zu einem braunen pflaſter geſotten: über den bruch gelegt ſo groß, daß es den ſchaden wohl bedeckt, ſo alle drey tage friſch muß überſtrichen werden, neben dieſem muß auch ein gutes bruchband getragen werden. Probatum.

N. 3. Das Froſchleich-Pflaſter zu machen.

Erſtlich nimm froſchleich 2. pfund, laß ſo lange kochen, daß die augen auf dem grunde liegen, darnach nimm es vom feuer und ſeige es durch ein tuch, ſetze das froſchleich wieder auf ein feuer, laß es ſo lange kochen, bis wird wie ein koch oder brey, denn thu baumöl drey viertel-pfund darunter, rührs wohl untereinander, ſetze es wiederum auf das feuer, laß ſo lang ſieden, bis es wird wie ein ſultz oder gallert, darnach thu bleyweiß dritthalb pfund und wachs 12. loth darunter, laß es ſo lange kochen, bis es wird wie ein pflaſter, rühr es wohl durcheinander, daß es nicht anbrennt, wenn es genug gekocht iſt, ſo nimm kampffer- und bley-zucker, jedes ein halb loth, und rühr es unter das pflaſter.

N. 4. Pflaſter für alle hitzige Schäden und hitzige Geſchwulſt, für die Roſe und groſſe Entzündung, das Mennig-Pflaſter genannt.

Man nimmt baum- oder roſen-öl ein halbes pfund, wachs auch ſo viel, mennig drey viertel-pfund, campher zwey loth, neuen ziegelſtein ein loth, lege den ziegelſtein ins feuer, laß ihn glüend werden, lösche ihn in heiſſen waſſer

abe, wieder getrucknet und zu pulver gemacht, alsdenn alles zu einem pflaſter
gemacht, daraus zapffen formirt, und zum gebrauch verwahrt. Probatum.

N. 5. Pflaſter für das Rothlauff oder die Roſe.

Nimm baumöl 8. loth, die mittlere rinde von einer hollunder-ſtauden, ſied
es, preß den ſafft aus, nimm wachs 8 loth, laß darunter zergehen, ſilber-
glät 4. loth, bleyweiß 4. loth, laß ſieden, darnach 8. loth mennige, wenn es
ſchier kalt iſt, ſo rührt von 2. eyern das weiſſe darein, ſo iſt es gerecht.

N. 6. Ein gutes Melioten-Pflaſter.

Erſtlich nimm eybiſch-lein-ſaamen, fœnu græcum, ſtein-klee, chamillen-
pimpenell-wurtzel, rothe pappeln, lorbeeren, cardemomen, ſtorax, von je-
den 4. loth, zerſtoß und zerſchneide dieſes alles klein/ darnach nimm lerchen-
pech, gelbes wachs, terpentin und hirſchen-inſchlit, von jeden 3. loth, koche
alles nach der wiſſenſchafft über einem feuer zu einem pflaſter; dieſes pflaſter
iſt vor alle geſchwulſt, abſonderlich aber wenn einem menſchen der hals wehe
thut, und daß man ſich der angina oder bräune befürchtet, oder die manteln
geſchwollen ſeyn, ſoll man von dieſem pflaſter auf ein tuch ſtreichen, und über
den ſchmertzhafften ort legen,

N. 7. Das Nürnberger-Pflaſter zu machen.

Nimm ſilberglät und menninge, jedes ein halb pfund, guten wein-eßig an-
derthalb pfund, froſchleich-waſſer auch ſo viel, campher 4. loth, ſaltz 3.
loth, die ſilberglät und menninge auf das ſubtileſte gerieben, in den eßig ge-
than, drey tage ſtehen laſſen, täglich offt gerührt, darnach das froſchleich-
waſſer darzu gethan, wieder zwey tage ſtehen laſſen, und offt gerührt, alles
ſamt ein pfund baumöl in einem keſſel auf einem kohlfeuer geſotten, ſtets wol
gerührt, bis es ſeine rechte farb und härte bekommt, denn zu letzt, wenn es ein
wenig überkühlet, rührt man den campher, ſo mit dem baumöl aufgelöſt
worden, darunter, ſo iſt es fertig.

N. 8. Das Straubingeriſche Pflaſter.

Erſtlich nimt man baumöl ein pfund, und ein pfund bleiweiß, waſch es ſau-
ber aus, trockne es, daß kein ſtaub darein fällt, wenn es trucken, reib es au[f]
einen reibſtein gantz klein, mit zugieſſung des öls: wenns alſo gerieben thue [es]
in ein becken/ gieß das übrige öl darzu, laß es kochen mit ſtetigen umrühren, b[is es]
dicklicht wird, aber langſam muß es gekocht werden, ſonſten wird es ſchwar[tz,]
nimm die probe alſo, daß, wenns nicht mehr klebt an fingern, ſo iſt es genu[g.]
th

thue darzu gelbes wachs 8. loth, ſo viel zu einem pflaſter vonnöthen, probiers, obs hart genug iſt, die hände mit baumöl angeſchmiert, und das pflaſter wohl durchgearbeitet, nimm ein papier, beſchmiers mit öl, und wickle das pflaſter ein, behalts zum gebrauch auf.

N. 9. Pflaſter vor üble und unheilſame Schäden.

Nimm präparirten gallmeiſtein, ſilberglät, jedes 8. loth, präparirte tucia 1. loth, roſen-öl 6. loth, nachdem das öl ein wenig warm worden, und die ſpecies zu pulver geſtoſſen, in das öl gethan und langſam mit ſtetigen umrühren ſo lang geſotten, bis es die rechte härte eines pflaſters bekömt; dieſes pflaſter wird nicht aufgeſtrichen, ſondern nur nach proportion des ſchadens gemacht, und dick wie ein kleiner finger, ſo oft mans weg thut, allzeit abgewiſcht und überdrucknen laſſen, ſo kan mans etlichmal brauchen; alſo müſſen der pflaſter, wegen des wechſels mehr gemacht werden, und ſo eines oder das andere anders zerfällt oder verzehrt, thut mans in eine pfanne und läſt es über einem feuer zuſammen, und wieder zu pflaſter gemacht. Probatum.

N. 10. Ein haupt gutes Pflaſter vor alle Schäden/ vor Bein-Brüche, es ſey was es will.

Roſen-öl, friſches ſchwein-fett, jedes zwey pfund, thue es untereinander in eine pfanne, darzu 2. hand voll grünen buxbaum, und ein ſeidel oder nöſſel guten ſpaniſchen oder ſonſten ſtarcken wein, und laß ſo lang untereinander ſieden, bis daß es nicht mehr ſpritzet oder krachet, und gantz ſtille ſiedet, preſſe es durch ein tuch und thue gepülverte ſilberglät 2. pfund hinein, und laß es wieder ſieden, bis daß es dick zu einer guten conſiſtentz wird, daß man es leicht zwiſchen den fingern balgen kan, aber man muß acht haben, daß mans nicht verbrennt, hernach muß man nehmen weiſſen apobalſam 2. loth, rosmarin öl, wie es die materialiſten haben, anderthalb loth, weiſſen vitriol 2. loth, und ſolches alles in das pflaſter ſchütten, wenn es nicht mehr heiß, rührs mit einem hölzeren ſtöſſel wohl ab, bis es kühl wird, ſo denn macht mans zu zapffen oder ſtücken, ſo iſt es fertig.

N. 11. Zenger- oder Blaſen-Pflaſter zu machen.

Nimm gummi amoniacum 1. loth, gummi Bdellii ein halb loth, euphorbium 1. quintlein, bertram-wurtzel ein halbes quintlein, ſenes blätter ein halb loth, ſäuerteig 2. loth, ſpaniſche mücken oder fliegen ein halb quintlein, die gummi in eßig zerlaſſen, und zu einem pflaſter gemacht.

N. 12.

N. 12. Pflaſter auf die Brüſt, 12. Stunden nach der Geburt, vor die Frauen, ſo nicht ſaugen laſſen.

Nimm hirſchen-inſchlit, weiß wachs, weiß lilien-öl, etliche gantze blüthen ſaffran und ein wenig weyhrauch, laß untereinander zergehen, ſo iſt es fertig. Wenn man dieſes pflaſters bedürfftig iſt, ſo laß es zergehen, und duncke tücher darein, die auf die brüſte groß genug ſeyn, in der mitten ſchneide löcher dardurch, daß die wartzen heraus gehen, ſo dann lege dieſe pflaſter laulicht über die brüſte, und räuchere es mit der rauch-kertzen an, ſo zu finden unter den räuchern Num. 16. wie auch ein angerauchtes tuch darauf, und alſo warm zugemacht.

Allerhand Pulver zu machen.

N. 1. Pulver in denen hitzigen Augen-Flüſſen aufzulegen.

Nimm rohen alaun 3. loth, ſalniter oder ſalpeter 2. loth, präparirte corallen 2. quintlein, präparirten gallmeiſtein 2. quintlein, gebrennt hirſchhorn 3 quintlein, rothe terra ſigillata 1. loth, präparirten blutſtein 2. quintlein, nichts 3. quintlein, mache alles zu zarten pulver, und denn mit eyerklar vermiſcht und auf die flüßige augen gelegt. Probatum.

N. 2. Ein anders.

Nimm rohen alaun 3. loth, ſalnitter oder ſalpeter 1. loth, gebrenntes hirſchhorn, boli armenæ, nichts, jedes ein halb loth, gebrauchs wie die obigen. Probatum.

N. 3. Ein ander gar gutes Pulver.

Man nimmt rohen alaun 3. loth, ſalnitter oder ſalpeter anderthalb loth, bleyzucker ein halb loth, präparirte tucia, gallmeiſtein, rothe corallen, krebs-augen, blutſtein, ſo alles präparirt, jedes 3. quintlein, terra ſigillata 5. quintlein, opium 2. quintlein, vermiſch alles zuſammen zu pulver, und mit eyerklar aufgelegt. probatum.

N. 4. Ein anders gantz gemeines.

Man nimmt alaun 2. loth, ſalniter oder ſalpeter 1. loth, terra ſigillata 2. loth, vermiſch alles zu pulver, und mit eyerklar aufgelegt. Ich habe vielen ohne zahl damit geholffen. Probatum

N. 5.

Digitized by Google

N. 5. Pulver für die Bräune.

Pferſiken-kern zu kohlen gebrennt 8. loth, lindene kohlen 1. loth, gebrenntes hirſchhorn 2. loth, album græcum 1. quintlein, alles klein gepülvert, davon einen halben löffel voll in einem kühlen waſſer eingegeben.

N. 6. Pulver vor die Hertz-Bräune.

Man nimmt 10. loth ſauber ausgeſiebete aſche, album græcum, iſop, bräun-zeltlein jedes 2. loth, mache alles zu pulver, davon ſoll man einem erwachſenen 3. meſſerſpitzen voll, einem jungen weniger, in wein-eßig eingeben, und wohl darauf ſchwitzen laſſen.

N. 7. Pulver für die Hitze, auch denen Kindern in Blattern oder Pocken zu gebrauchen.

Man nimmt gebrennt hirſchhorn, linden kohlen, rothe terra ſigillata, rübe-ſaamen, welcher erſtlich auf einem eiſern bleche über glüendes feuer muß gehalten werden, daß die blätlein davon ſpringen, dann alles klein geſtoſſen, und zu pulver gemacht, rothe myrrhen und zuckercandt eben ſo viel, als der obigen, das iſt, von einem jeden nach belieben, von dieſem ſoll man einem jährigen kinde drey meſſerſpitzen voll in linden-holunder-blüth-oder gelben veilgen-waſſer eingeben, einem jungen kinde halb ſo viel.

N. 8. Pulver für das Bluten und die rothe Ruhr.

Man nimmt das blut im abnehmenden monden von einem mertzen-haſen, dann gebrenntes hirſchhorn, maſtix, muſcatnüß klein gepulvert, ein jedes nach belieben, unter weitzen-mehl gemiſcht, machs mit dem haſenblut zu einem teig, und back es auf dem heiſſen heerde wohl aus; wann einer die rothe ruhr hat, gieb ihm in breit wegrich-waſſer 2. meſſer ſpitzen voll ein, es hilfft, iſt auch gut, wann der menſch aus der naſen blutet, muß man davon ſchnupffen.

N. 9. Ein Pulver für die bleiche Kranckheit.

Erſtlich nimm guten land-ſaffran, zimmet-rinde, caßia-rinde, das ſchwartze ſchabe weg, und caßia holtz, jedes anderthalb loth, jedes beſonders geſtoſſen, dann zuſammen vermiſcht, davon 4. morgen nach einander allezeit eines halben ducatens ſchwer in einer erbiß oder andern ungeſaltzenen ſuppen eingegeben, darauf warm zugedeckt, und 2. ſtunden ſchwitzen laſſen, oder ſonſten ſich ruhig gehalten, bringet die zeit wieder.

N. 10. Pulver für die Bleichſucht.

Nimm hirſchzungen, geſchälte lorbeeren, iſop, jedes 2. loth, entzian 1. loth, zu pulver gemacht, davon alle morgen und abend einen kleinen löffel voll, in was man will, eingenommen, und darauf gefaſtet.

N. 11. Recept des allerköſtlichſten Bezoar-Pulvers.

Erſtlich nimm einhorn, rechtes helffenbein, gebrennt hirſchhorn, jedes zwey quintlein, hirſch-creutz ein halb quintlein, cryſtallenſtein, ſo präparirt, 1. quintlein, terra ſigillata 2. quintlein, des feineſten goldes auch ſo viel, ambra und biſam, jedes ein drittel eines quintleins, dieſe ſtücke alle auf das zarteſte zu einem pulver gemacht, und wohl zuſammen gemiſchet, iſt für alles gifft und ungariſche kranckheiten; Item, für das fraiß oder convulſiones und andere zuſtände, nur eine meſſerſpitze voll eingenommen in borragen-waſſer, eine ſtunde darauf gefaſtet; dieſes pulver iſt vielfältig probirt worden.

N. 12. Pulver vor Catarrhe.

Nimm präparirtes hirſchhorn, ſüßholtz-pulver, eines ſo viel als des andern, zucker noch einmal ſo viel untereinander gemiſcht, und darvon genommen; denen kindern bisweilen zu lecken gegeben.

N. 13. Pulver für Catarrhe, die von kalten, zähen Schleim herkommen.

Nimm lorbeeren, thue die aus der ſchale, darnach ſtecke ſie in einen rocken-teig, back es mit dem brodt, alsdann brich das brodt von einander und klaube die lorbeeren daraus, daß kein bröſlein vom brodt daran hengt, die lorbeeren ſtoſſe zu pulver, nimm alsdann ſchwefel-blumen, oder gemeinen ſchwefel, ſo viel als des lorbeers-pulvers iſt, und 4. oder 6. mal ſo viel küchen-zucker, miſche alles untereinander, und ſo gebraucht.

N. 14. Pulver für die Dörre oder Schwindſucht.

Erſtlich, nimm fuchs-lungen, fuchs-miltz und leber, ſalbey, erdrauch, goldenes leberkraut, tamarisken-kraut, jedes 2. loth, tauſendgülden-kraut, cardobenedicten, jedes ein loth, cronabeth-beeren ein halb loth, iſop, hirſchzunge, jedes anderthalb loth, ſüßholtz, cichorium, oder endivien-kraut jedes dritthalb loth, weinkraut ein halb loth, alantwurtzel 3. quintlein, zuckercand 8. loth, dieſes alles zu ſubtilen pulver gemacht, und untereinander gemiſcht. Wer nun die dörre oder ſchwindſucht hat, oder derſelben ſich befürchtet, der nehme dieſes pulvers morgens und abends, ſo viel er deſſelben zwiſchen drey fingern faſſen kan, oder ſtreue es auf eine ſchnitt brodt, das in

in einer ſuppen geweicht hat, und eſſe es, abends aber kan man das br
in wein weichen, und mit dem pulver gebrauchen, ſo aber der krancke h
hat, ſoll man das brod in waſſer weichen, und damit continuiren, biß
beſſer wird.

N. 15. Das rothe Edelgeſtein-Pulver, wie man es in de Apothecken macht.

Nimm terra ſigillata der rothen ein loth, weiſſe corallen, hyacinthe ſaphier, ſmaragd, recht einhorn, perlen, jedes ein quintlein, hel fenbein 15. gran, diß alles präparirt, hirſch-creuzlein 45. gran, zimmet, roſ ſaurampffer ſaamen, jedes ein halb quintlein, citronen-ſchalen 25. gra öſterreichiſchen ſaffran 15. gran, gewürz-nägel 5. gran, gold-blätter 1: diß alles zu pulver gemacht, mit anderthalb loth calmus-wurtz, und davo eingegeben nach belieben.

N. 16. Das rothe Edelgeſtein-Pulver zum Austreiben in gro ſer Hitze.

Nimm terra ſigillata, gebrenntes hirſchhorn, rothe corallen, ſmaragd rubin, perlen, hyacinth, rothen und weiſſen ſandel, ſaurampf-ſaa men, jedes zwey loth, granat, citron-ſchalen, jedes 1. loth, boli armenæ weiſſe corallen, geſchabtes helffenbein, jedes 3. loth, zimmet, nägelein, jedes quintl. des beſten geſchlagenen gold u. ſilbers 6. büchlein, dieſe ſtücke alle ab ſonderlich präparirt, in die nachfolgende waſſer, herzfreud-oder borragen blüt-waſſer, ochſenzungenblüth-waſſer, gelbes veilgen-waſſer, baldrian waſſer, jedes nach gefallen, alles untereinander mit dem pulver vermiſcht, und mit dieſen waſſern wohl abgerührt und wiederum laſſen trucken werden, als dann das gold und ſilber darunter gerieben, ſo iſt es fertig: einem erwachſe nen menſchen 2. meſſerſpitzen in cardobenedicten-waſſer, einem jungen 2, ei nem kinde 1, in erdrauch-waſſer eingegeben, und darauf ſchwizen laſſen.

N. 17. Das rothe Edelgeſtein-Pulver, ſo zur Zeit der Infection zu gebrauchen.

Erſtlich nimm boli armenæ des orientaliſchen, der mit roſen-waſſer abge rührt, und wieder getrucknet iſt 4. loth, terra ſigillata 3. loth, rothe co rallen 5. loth, weiſſe corallen 3. loth, ſmaragd ein halb loth, perlen dritthalb quintlein, hyacinthen ein halb loth, ſaurampffer ſaamen 2. quintlein, zimmet ein drittel von einem quintlein, geſchabtes helffenbein anderthalb quintlein, land-ſaffran ein halb quintlein, rothen ſandel 2. quintlein, gewürtz-nägelein ein halb quintlein, einhorn ein halb loth, päonien-körner, gebrenntes hirſch horn, jedes 2. loth, rothe myrrhen, eichene miſtel, rübeſaamen, geſegnete di ſtel, jedes 2. loth, dieſe ſtücke mache zu pulver, und an ſtatt des edelgeſtein pul vers eingegeben, iſt gar nützlich.

N. 18. Das aſchenfarbe Edelgeſtein-Pulver, treibet auch Hitze, und ſtärcket das Hertz.

Erſtlich nimm perlen, gebrennt hirſchhorn, terra ſigillata, weiſſe und rothe corallen, jedes 2. loth, hyacinthen, ſaphir, rubin, jedes 1. loth, einhorn ein drittel von einem quintlein, weiſſen und rothen ſandel jedes 3. loth, hirſch-creutz 2. loth, dieſes zu pulver gemacht, die edelgeſtein und perlen müſſen vorhero präparirt werden, man kan es eingeben, wie das rothe.

N. 19. Ein edles Pulver.

Man nimmt fenchel und weinrauten-ſaamen, peterſilgen-ſaamen, ſalbey-blätter, galgant, ehrenpreiß, pimpenell-wurtzel, feld kümmel, ingber, nägelein, zitwer, muſcat-nüſſe und blüthe, weiſſen weyhrauch, anis und zimmet-rinde, cardomomen, cubeben, cardobenedicten-wurtzel, jedes ein loth, alles zu einem pulver gemacht, mit zuckercand vermiſcht, daß deſto lieblicher zu nehmen: davon ſoll der menſch alle morgen und abend, was er zwiſchen 2. fingern faſſen kan, in warmen bier oder in brandtwein einnehmen, 2. ſtunden darauf faſten, es gehet durch alle glieder des leibes, vertreibt das übrige phlegma und hitze aus dem geblüth, iſt gut für das haupt-wehe und den ſchwindel, ſtärckt und reiniget das gehirn, behütet vor dem ſchlage, erfriſcht die natur und das hertz, erhält lunge und leber bey der geſundheit, reiniget den miltz, nieren und bruſt, und den magen, vertreibt den huſten, gibt gute farbe, macht das angeſicht klar, reiniget die blaſen, vertreibt den ſtein, er ſey weiß oder roth, glatt oder ſcharff, macht ihn wie ein mehl von menſchen gehen, iſt gut für die waſſerſucht, behütet für fieber, für gicht, und für ſchweren kranckheiten.

N. 20. Pulver vor die Fraiß oder das böſe Weſen, das Rintſcheitiſche genannt.

Erſtlich nimmt man päonien-wurtzel und kerne, hirſchhorn, jedes 1. loth, elendklau, eichenen miſtel, bibergeil, rothe corallen, jedes ein halb loth, hirnſchalen von einem menſchen, anderthalb quintlein, natterfell, hyacinthen, ſmaragd, rubin, granat, ſaphir, perlen, jedes ein quintlein, die edelgeſtein müſſen alle präparirt ſeyn, gold-blätlein ſo viel genug, ſolches alles mach zu einem zarten pulver, davon ſoll man einem halb jährigen kinde 2. kleine meſſerſpitzen, einem jährigen ein viertel von einem quintlein, einem 2. oder 3. jährigen ein drittel von einem quintlein, einem groſſen ein halbes quintlein, und ſo fort an, in päonien- linden- oder bertram-waſſer eingeben.

N. 21. **Ein anders.**

Nimm rothe garten päonien-wurtzeln, ſo im abnehmenden monden ſeynd gegraben worden, weiß diptam-wurtzel, jedes ein loth, von eichenen miſtel die mitlere rinde ein halb loth, ſo im abnehmenden mond abgenommen ſeynd, cubeben 3. quintlein, präparirten coriander 1. quintlein, muſcat-nüſſe ein halb loth, diß alles zu pulver gemacht, muß alles im abnehmenden Mond gemacht werden, darvon giebt man ein halbes quintlein ſchwer in ſchwartz kirſchen- oder linden-blüth-waſſer ein, denen kindern nach ihrem alter. Ich habe ohne zahl, GOtt die ehre, damit geholffen.

N. 22. **Pulver vor die Kinder, ſo das ſchwartze Schröck- oder Fraiß-Pulver heiſt.**

Nimm päonienblüthe, und kerne, lindenblüth-knoſpen, müſſen in der blüthe ſeyn, ehe ſie ausfallen, rothe korn-blumen, rothe myrrhen, ſtorchs-ſchnabel, ſamt der blüthe, weiß diptam-wurtzel, die mitlere rinde von eichen miſteln/ frauen-diſteln, lindene kohlen, feinen zucker 7. loth, dieſe ſtücke alle zu pulver gemacht/ durchgeſiebt und wohl unter einander vermiſcht, muß alles im abnehmenden mond geſammlet und geſtoſſen werden, und etliche blätlein fein gold, daß mans ſieht, darunter gemiſcht, und alſo zur nothdurfft bewahrt. Dieſes pulver ſoll eine jede frau, die kinder hat, im hauſe haben, iſt denen kindern in allen kranckheiten gut und nützlich, ſo ein kind hitze hat, oder erſchrockt, giebt man ihm, nachdem es alt iſt, einem jährigen eine halbe meſſerſpitze, einem gewachſenen menſchen 3. meſſerſpitzen voll in lindenblüth- oder ſchwartz kirſch-waſſer, nachdem der zuſtand iſt, in erdbeer, wanns aber zum austreiben, in erdrauch-waſſer ein.

N. 23. **Pulver für die Blattern und Bocken.**

Rüb-ſaamen, agley-ſaamen, gebrenntes hirſchhorn, jedes ein loth, rothe myrrhen 1. quintlein, lindene kohlen, gebrennten ſcharlach, jedes ein halb loth, dieſes alles zu pulver gemacht.

N. 23. **Pulver, ſo köſtlich für das Fieber.**

Nimm ſaffran, cardobenedicten-wurtzel, bär-wurtzel, gämswurtzel, natterwurtzel, päonienwurtzel, baldrian-wurtzel, teuffels-abbis, maſtix, campher/ zittwer, citronen-ſchalen, ingber, zimmet, muſcatblüthe, jedes 1. loth, diptam, lorbeer 2. loth, angelica, pimpenell, meiſterwurtzel myrrhen, jedes 3. loth, aloes epaticæ, boli armenæ, braun zuckercand, jedes 6. loth, küchen-zucker 24. loth, ſüßholtz 10. loth, tormentill 4. loth, dieſes

 alles

alles zu pulver gemacht, und dem menſchen, wenn ihm das fieber angreifft, ein halb quintlein ſchwehr in erdrauch-waſſer eingegeben, iſt probiert.

N. 25. Fieber-Pulver, allerley Fieber darmit zu vertreiben, ſonderlich vor das Viertägige.

Nimm pimpenell-wurzel, tormentill-wurzel, ſüßholz, terra ſigillata von der beſten, rothe myrrhen, aloes, ingber, jedes 2. loth, ſaffran 1. quint-lein / orientaliſchen maſtix 3. quintlein, zitwer 1. loth, ſaffran 1. quintlein, citron-ſchalen, campffer, jedes ein halb loth, weiſſen zuckercand 3. loth, weiſ-ſen feinen zucker 8. loth, dieſes alles vermiſcht und zu pulver gemacht; dar-von giebt man ein quintlein in einem guten wein, wann das fieber mit der kälte kommt; kommt es aber mit der hitze, ſo giebt mans mit eßig ein, eine ſtunde vor dem fieber.

N. 26. Das grüne Pulver für allerley Kranckheiten und Peſtilentz zu gebrauchen.

Nimm myrrhen, cubeben, ſalbey, welſchen kümmel, anis, grüne cronabeth-beeren, himmelbrand-oder königkertz-wurzel, coriander, teutſchen kümmel, lorbeer, angelica, pimpenell, hohlwurz, weinkraut, weiſſen ingber, zitwer-wurzel, kränaugen 1. loth, campffer 3. quintlein, weiſſen zuckercand 3. loth, dieſes alles untereinander pulveriſiret, und in einer ſchachtel an ei-nem warmen ort behalten. NB. Dieſe wurzeln müſſen unter ſich gegra-ben werden. Es wird dieſes pulver in weinrauten-oder cardobenedicten-waſſer eingenommen.

N. 27. Pulver zu Stärckung des Haupts.

Nimm lavendelblüth 7. loth, herzenfreudblüthe 5. loth, ochſenzungenblüth 3. loth, eiſenkrautblüthe 1. loth, ſalbey 1. quintlein, dörre es, und ſtoß zu pulver, mit zucker vermengt, brauchs morgens nüchtern.

N. 28. Pulver vor groſſe Haupt-Schmertzen in der gröſten Noth, wo kein Schlaff verhanden.

Nimm ambra, biſam, jedes 30. gran, rothe und weiſſe corallen, ſo präpa-rirt, opium, jedes ein halb loth, pilſen-ſaamen dritthalb quintlein, ſpe-cierum di ambra, ein halb loth, mache alles zu pulver; dieſes pulvers ein kleines meſſerſpitzel voll, in was man will, eingegeben.

N. 29. Pulver zu Reinigung des Haupts.

Nimm lavendel, roſmarinblüthe, wohlgemuth, nelcken-und rauten-ſaa-men, cronabeth-oder wachholder-holz, biſam, ambra, weiſſe nieß-wurzel,

wurtzel, veilgenwurtzel, alles nach gefallen, zu ſubtilen pulver gemacht, dann immer ein wenig geſchnupfft, es macht nieſen, und reiniget das haupt.

N. 30. Pulver für die hitzige Kranckheiten.

Nimm rothe terra ſigillata, gebrenntes hirſchhorn, braun-zeltel, mache es zu pulver, jedes ſo viel man will, davon giebt man ein bis anderthalb quintlein in einem kühlenden waſſer.

N. 31. Das Hertz-Pulver in allen Kranckheiten ohne Sorgen auch für die Fraiß oder fallende Sucht, Apoſtem, abſonderlich in Blattern oder Pocken zu gebrauchen.

Nimm rothe corallen, perlen, einhorn, elendklau, terra ſigillata, krebsaugen, karpffenſtein, gebrenntes hirſchhorn, hirſch-creutz, eichene miſtel, jedes ein halb loth, geſchälte päonien-kerne, weiſſen rübſaamen, agleyſaamen, lindene kohlen, jedes ein loth, dieſes alles zu pulver gemacht, darunter etliche blätlein gold gemiſcht, daß mans wohl ſiehet, den rübeſaamen muß man in einer pfanne wohl röſten und umrühren, daß die hülſen weg kommen, alſo, das ſolcher das gewicht abgeſchälet, wie oben gemeldt, habe; Von dieſem pulver giebt man anderthalb quintlein, auch mehr und weniger, nachdem die perſon ſtarck, alt oder jung iſt.

N. 32. Pulver denen Kindern vor die Hitze.

Schneide ein weiches hirſchhorn-geweihe zu kleinen ſtücken, thue ſelbige in ein gläſern brennzeug, brenne es kühl aus, gieſſe das waſſer wieder darüber, und ſo lange nacheinander, bis kein waſſer bleibt, laß nach und nach eintrucknen, den kolben muß man oben mit einem blinden helm zumachen, daß nichts ausraucht, und in warmen ſand ſtellen, daß das waſſer alles in die ſpecies eintrucknet, darnach wanns trucken genug, mache es zu ſubtilen pulver, davon einem drey kreutzer oder dreyer ſchwer, aufs höchſte eingegeben; für erwachſene leute kan mans in malvaſier, ſo zwey finger hoch darüber gehet, auf dieſen fall machen, einen tag einweichen, und darnach eingeben, wie oben ſtehet.

N. 33. Pulver für einen böſen und dürren Huſten.

Nimm ſalbey, iſop, lungenkraut, jedes eine hand voll, calmus, ingber, zitwer, ſüßholtz, aniß, fenchel, ſtein-wurtzel, jedes ein loth, zuckercand ſo viel als der obigen allen, zu pulver gemacht, morgens frühe trucken ein kleines löffichen voll eingenommen.

N. 34. Für die hinfallende Sucht.

Man nimmt einen gantzen todten-kopff, eichene miſtel die mittlere rinden, 2. hand voll, eine gantze lebendige Schildkröte, einen lebendigen groſſen sau-ygel, 2. lebendige ſcheer, lindene kohlen 2. hand voll, eine nachgeburth, ſo von einem knäblein iſt, die ſchildkröte, ſcheer und ygel, ſollen lebendig in einem vermachten hafen verbrennt werden, ingleichen die andern Sachen, eben zu kohlen verbrennt, und muß alles im abnehmenden monden geſchehen, hernach ſtöſt man alles zu einem pulver unter einander.

Der Gebrauch iſt:

Man nimmt es zwiſchen dem lezten viertel und neumond, erſtlich 3. tage nacheinander, allezeit ein quintlein, wann es möglich, ſoll mans in roßſchaum einnehmen, in mangel deſſen kan es in päonien- oder in einem andern fraiß- oder ſchwerenoth-waſſer genommen werden, den 4. tag ſoll der patient purgiren, den 6. tag ſoll er ader laſſen, die median am lincken arm, den andern monat ſoll es obgemeldter maſſen gebraucht, und die median auf dem rechten arm gelaſſen werden, den dritten monat wird es wie vor gebraucht, und laß zur ader die haupt-ader, ſolcher patient muß ſich das gantze jahr vor wein, brandtwein, ſallat, kreen oder meerrättich, ſenff, ſchweine fleiſch, käſe und milch hüten.

N. 35. Ein gutes Pulver, wann einen ein winniger oder toller Hund beiſt.

Nimm ehrenpreiß, rauten, eiſenkraut, breiten wegrig, entzian, ſammle die kräuter, wann ſie in der blüthe ſeynd, dörre ſie am ſchatten und nicht an der ſonnen, eines ſo viel als des andern, machs zu ſubtilen pulver, und behalts zum gebrauch, wie folget: So ein menſch gebiſſen wird, ſoll man von ſtund an einer guten haſelnuß groß in einem löffel voll wein oder waſſer eingeben, und 5. ſtunden darauf nüchtern bleiben, dieſes muß man dreymal, nachdem 5. ſtunden vorüber, wieder repetiren, man kans auch jungen kindern eingeben, aber weniger als den alten; Item dem rindvieh, oder einem hunde der gebiſſen worden, ſoll man einer baum- oder welſchen nuß groß eingeben.

N. 36. Pulver vor alle regierende Kranckheiten, ſie greiffen den Menſchen mit Hitze oder Kälte an.

Erſtlich nimm campher 1. quintlein, ingber 2. quintlein, tormentill wurtzel, weiß diptam-angelica-pimpenell-wurtzel, jedes 2. loth, citronen ſchalen

ſchalen, ſauerampffer ſaamen, jedes 2. quintlein, gelben agtſtein, gebranntes hirſchhorn, rothe corallen, jedes ein halb quintlein, boli armenæ 4. loth, feinen zucker 6. loth, dieſe ſtücke mache alle zu ſubtilen pulver, miſchs wohl unter einander, wenn nun jemand kranck wird, es ſey mit hitze oder kälte, ſo gib ihm dieſes pulver eines ducatens ſchwer in geſottenen quitten-ſafft oder weinrauten-waſſer ein, decke ihn warm zu, daß er wohl ſchwitzt.

N. 37. Pulver wenn mehr Hitze als Kälte iſt.

Man nehme ſchwefel-blumen, rothe myrrhen, bräun zeltel, jedes 2. loth, campher 2. quintlein, vermiſche es zuſammen zu einem pulver, darvon 1. quintlein auf einmal eingegeben in friſchen waſſer.

N. 38 Pulver vor die ungriſche Kranckheit und Bräune.

Nimm eine halbe nußſchalen voll braunzeltel, zimmet anderthalb nußſchalen voll, ingber eine halbe nußſchalen voll, pulveriſir alles klein. Dem, der die bräune oder ungariſche kranckheit hat, einem erwachſenen menſchen eine nußſchalen voll, einem kinde halb ſo viel in 3. löffel voll friſchen waſſer abgerührt und eingegeben.

N. 39. Pulver für alle Zufälle der Kinder.

Nimm mertzen-haaſen, die noch nicht freſſen, den lupp oder die ſäure aus dem magen, aus drey oder vieren in eine ſchüſſel gethan, dann graues-rothes-edelgeſtein-liberanten-hyacinthen-ſchwartz-ſchreck-pulver, jedes 1. quintlein, rühr es unter die lupp, in einen ſauber ausgebutzten hünerkropff, darein thue es alles, binde es zuſammen, dürre es im ofen, butze das häutlein hinweg, das mache zu pulver, iſt ſehr treflich in allen zufällen der kinder, aufs höchſte 3. kreutzer oder 3. dreyer ſchwer eingegeben.

N. 40. Pulver zu Erfriſchung der Lunge.

Erſtlich weiſſen und braunen zuckercand, jedes 4. loth, ſchwefel-blumen 1. loth, gold-myrrhen 1. quintlein, alles zu pulver gemacht, und gebrauchet wie folget: Man nehme alle tage ein eyer-löflein voll trocken, es eröffnet die lunge und gekröß-äderlein.

N. 41. Pulver vor die Lungenſucht.

Nimm ſchweffel-blumen, präparirten weinſtein, des ſchweffels ein loth, des weinſteins und florentiniſche veilgen wurtzel, jedes ein quintlein, weiſſen zuckercand dritthalb loth, alles zu pulver gemacht, und alsdann offt gebraucht.

N. 42. Pulver des Lebens.

Welches ſonderlich einen guten magen macht, verzehret den ſchleim, daraus die ſteine und der ſand wachſen, iſt gut für den ſchwindel, ſtärckt das gedächtnuß, reiniget das geblüt, und verhütet alle fieber.

Nimm zimmet, ingber, muſcat-nüſſe, muſcaten-blumen, nägelein, galgant, cubeben, weiſſen weyhrauch, ſüßholtz, weinrauten, ſalben-ſaamen, pimpenell wurtzel, ſeuff-blätter, aniß, kümmel, fenchel, jedes ein loth, dieſe drey letzte ſtücke muß man in einem gar guten wein-eßig 24. ſtunden weichen, alsdann den eßig wieder davon ſeigen, und neben den andern ſtücken dörren, und zu pulver machen, darunter muß man noch ſo viel, als die andern ſtücke alle wägen, weiſſen zuckercand gepülvert mengen, davon muß man abends, wann man iſſet und trincket, und ſchlaffen gehet, ſo viel nehmen, was man zwiſchen drey fingern faſſen kan, alſo trucken, dieſes muß man ein gantzes viertel jahr continuiren, man mags auch ſonſten, wann man ſich übel befindet, gebrauchen.

N. 43. Das Marggrafen-Pulver zu machen.

Eichene miſtel ein halb quintlein, päonien-wurtzel ein quintlein, rothe und weiſſe corallen/ gebrenntes hirſchhorn, einhorn, jedes ein halb quintlein, präparirte perlen, granaten, ſmaragd, rubin, ſaphir, hyacinth, jedes ein ſcrupel, alles präpariret, weiſſe veilgen-wurtzel, terra ſigillata, weiſſen agtſtein, jedes ein quintlein, canarienzucker drey loth, neun blätlein gutes gold, ſolches zu pulver gemacht, und durch einander gemiſcht, für die fraiß oder ſchwere noth, einem erwachſenen ein halb quintlein einzugeben.

N. 44. Die rechte Beſchreibung des Marggrafen-Pulvers.

Man nimmt päonien-wurtzel, das männliche geſchlecht im abnehmenden monden, im frühlinge, ehe der ſtengel auswächſt, gegraben, ein loth, eichene miſtel, klein gefeilte elendklau, gefeiltes helffenbein, und klein gefeiltes hirſchhorn, oder aber einhorn, welches noch beſſer, gebrenntes helffenbein, in der apothecken ſpodium genannt, präparirte ſchöne corallen, präparirte weiſſe corallen, präparirte perlen, jedes am gewicht 1. quintlein, gold-blätter an der zahl 20. daraus mache man ein pulver, und nach der vernunfft eingegeben, wohl unter einander gemiſcht, das iſt für die ſchwere noth.

N. 45. Pulver, ſo gar köſtlich für den Magen, und für allerley Kranckheiten deſſelben.

Erſtlich nimm ſenes-blätter 6. loth, weiſſen ingber zwey loth, zimmet vier loth, ſüßholtz 1. loth, aniß, rhabarbara, jedes 1. loth, feinen zucker 8. loth,

nägelein 1. quintlein, galgant auch ſo viel, pulveriſire alles klein, von dieſem pulver 2. löffel voll genommen, und 2. ſtunden darauf gefaſtet, dienet für den geſchwollenen und erkalteten magen, purgiret gelinde, iſt gut für die ruhr und peſtilentz, auch zu der bruſt, macht auswerffen, reiniget den athem, lunge und leber, lendenwehe und ſand.

N. 46. Pulver vor einen verderbten Magen von Schleim, Gelbſucht oder Catharr.

Man nimmt aron-wurtzel vier loth, das wird alſo gemacht, waſche dieſelbe, darnach die rinde ſauber abgezogen, zerſchneids ſcheiblicht, legs in wein, laß weichen, hernach abgieſſen, und wieder in den wein, und alſo dreymal, darnach zweymal in eßig, wann das geſchehen, ſo iſt ſie corrigirt, dann nimm ferner galgant 2. loth, calmus anderthalb loth, zitwer, weiſſen ingber, jedes 1. loth, braune müntzen 2. hände voll, pulveriſire alles klein, davon nimm morgens und abends in allen ſpeiſen nach belieben, benimmt auch alle fieber, grimmen und catharriſche flüſſe, auch kaltes hauptwehe.

N. 47. Ein köſtliches Pulver vor die Mundfäule und Zitrach oder Schwinden.

Erſtlich nimm muſcaten-nüſſe 8. loth, hechten zähne, eyer-ſchalen, gebrennten alaun, bräun-zeltel, küchen zucker, jedes 1 quintlein, 10. weiſſe ingber-zähen, zitwer ein halb quintlein, alles zu pulver gemacht, damit ein tuch, ſo in braunellen waſſer angefeucht, um den finger gelegt, und in das pulver getunckt, das zahnfleiſch damit gerieben, daß es blutet, hernach den mund mit friſchen brunnen-waſſer etlichmal ausgeſpühlet, vor den zitrach aber, mit honig und weinſtein-öl zu einem ſälblein gemacht, und übergeſtrichen.

N. 48. Ein gutes Pulver vor die Mundfäule da man glaubt, es ſeye der Scharbock.

Man nimmt braune müntzen, agley, jedes 4. loth, muſcaten nüſſe und myrrhen, jedes 8. loth, ein halb loth hecht zähne, ein loth und ein quintlein gebrennten alaun, mach alles zu pulver, und miſch es unter einander, ſo iſt es fertig. Wann die mundfäul ſo ſtarck überhand genommen, daß es ein ſcharbock iſt, ſoll man die pulver in honig vermiſchen und warm machen, mit dem finger das zahnfleiſch und gaumen damit gerieben, alsdann ausſchmeiſſen und ſpeihen, mit lavendel- und ſalbey-waſſer das maul waſchen.

N. 49. Pulver für die Peſtilentz, auch denen ſchwangern Frauen zu gebrauchen.

Nimm himmelbrant-wurtzel, coriander, breite ſalbey blätter, cardobenedicten, kümmel, cronabeth oder wacholderbeeren, anis, campher, lorbeer, jedes 1. loth, weiſſen zuckercand 3. loth, ingber 2. loth, dieſes alles zu pulver bereit, darvon alle morgen was man zwiſchen 2. fingern faſſen kan, eingegeben, der es einnimmt, iſt 24. ſtunden ſicher vor der kranckheit, einer erwachſenen perſon eines ducaten ſchwer, einer ſchwachen weniger.

N. 50. Pulver zum purgiren.

Man nimmt jalappa 3. loth, senesblätter 2. loth, rhabarbara ein halb loth, präparirten weinſtein 1. loth, fenchel-ſaamen, zimmet, jedes 1. quintlein, des ſchönſten zuckers 5. loth, dieſe species geſtoſſen und durchgeſiebt, darnach wohl durch einander gemiſcht, von dieſem pulver einer erwachſenen perſon ein quintlein in ungeſaltzener fleiſch-ſuppe morgens frühe eingegeben, einem jüngern den halben theil.

N. 51. Pulver vor die rothe Ruhr.

Man nimmt gebrennt hirſchhorn, muſcatennüſſe, ſchleſiſche oder böhmiſche terra ſigillata, krebs augen, jedes ein halb quintlein, zu pulver gemacht, davon täglich offtmals 1. oder 2. meſſerſpitzen voll in gekochten reiß oder gerſten, oder in einer ſuppe geweichten brodt eingegeben, darneben um den nabel mit muſcatnüß öl gerieben.

N. 52. Pulver vor die Ruhr.

Nimm tormentill- natter-wurtzel, gebrennt hirſchhorn, eines ſo viel als des andern, machs zu pulver, in tauglichen ausgebrennten waſſern eingegeben.

N. 53. Pulver vor die rothe Ruhr.

Nimm hollunder beeren-ſafft, und weitzen-mehl, daraus mache einen teig, und aus ſelbigen mittelmäßige blätter, backe es im ofen, bis ſie gantz hart werden, jedoch nicht verbrennen; machs zu mehl, dann mit den ſafft wiederum zu einen teig, backe es wie vor, und das zum vierdtenmal, pülvere es gantz klein, und ſo viel muſcatennüſſe darzu; dieſes pulvers ein quintlein in einem weichen ey eingegeben, es hilfft gar bald.

N. 54. Pulver für den Sand.

Man nimmt von einer zugemachten ſchnecke oben das bldtlein oder häutlein/ ſtöſts, und ſo viel krebs-augen, die kern von betſchebetſchen oder hanebutten, in hollunderblüthe oder erdbeeren-waſſer eingegeben.

N. 55. Das gute Sand-Pulver.

Erſtlich nimm fenchelkraut oder ſaamen, peterſilie, rettig, aniß-ſaamen, welſchen kümmel, cardomomen, muſcatenblüthe, miſpel-kern, jedes ein loth, pfirſichkerne, ſamt der ſchalen, ſteinbrech-ſaamen, jedes zwey loth, gebrennte hecht-zähne, krebs-augen, hanebutten-kern, jedes ein halb loth, dieſes alles mache zu pulver, darvon nimm alle monat, wann der monden einen tag neu iſt, nüchtern ein quintlein trucken, und faſte drey ſtunden darauf, es zermalmet den ſtein in der blaſen, und treibet ihn gelinde ohne ſchmertzen hinweg, wer es aber trucken nicht nehmen kan, der nehme es in einer fleiſch-ſuppe oder wein.

NB. Dieſes pulver hat vielen leuten geholffen, die groſſe ſchmertzen gelitten haben, alſo daß man offt vermeynet, ſie werden daran ſterben müſſen, ſo bald ſie aber das pulver gebraucht, haben ſie keinen ſand oder ſtein bis in ihren todt geklagt, deren man auch etliche nach ihrem todt aufgeſchnitten, und keinen ſand oder dergleichen in ihnen gefunden.

N. 56. Pulver für das Stechen.

Hecht- und wilde ſchwein-zähne, klapper-roſen, von den zähnen jedes eine, von klapper-roſen zwey meſſerſpitz voll, von anfang alle 3. ſtund in frauen-diſtel- oder cardobenedicten-waſſer, auf die letzte des tages nur zweymal eingenommen.

N. 57. Ein ander Pulver für das Stechen.

Nimm hecht-zähne, hecht-augen, hecht-creutz, krebs-augen, karpffenſtein, haſen-ſprung, frauen-diſtel-ſaamen, und nimm die wurtzel, die heiſſen monſtra, das ſeynd die hochſtehenden diſteln, es wird eines jeden gleich genommen; wann jemand das ſtechen ankommt, oder hat, dem ſoll man diß pulver in röhr- oder frauen-diſtel-waſſer eingeben, von ein halb bis ein quintlein.

N. 58. Pulver für den Stein, Alten und Jungen, wie auch ſchwangern Frauen zu gebrauchen.

Man nimmt erdbeer-kraut mit ſamt der wurtzel, ſteinbrech-kraut mit ſamt der wurtzel / jedes zwey loth, peterſilien-ſaamen, meer-hierſe,

jedes ein loth, alles zu kleinen pulver gemacht. Wann ein menſch das pulver viermal im jahr einnimmt, ſo iſt er verſichert, daß ihm kein ſtein noch ſand ſchmertzen macht, dann es zermalmet ihn ſo klein, daß er ohne empfindung weggehet, wann aber einer mit dem ſtechen an der ſeite hart behafft iſt, der nehme drey tage nach einander morgens zwey ſtunden vor dem eſſen, und abends wieder; wann mans einnimmt, muß man zwey ſtunden darauf liegen.

N. 59. Univerſal-Pulver vor alle Zuſtände.

Man nimmt den langen grauen pfeffer ein halbes pfund, cöllniſche ſchöne weiſſe kreide, drey viertel pfund, ſolche ſtücke zu gar ſubtilen pulver gemacht, und miſcht es wohl unter einander, von dieſem gibt man einer perſon zehen gran, auch zwölffe nach beſchaffenheit der natur, den kindern, ſo unter ſieben jahren, 4. 5. 6. 7. gran, man gibt es dreymal ein, allezeit den andern tag, und darauf zwey ſtunden gefaſtet, und denſelben tag kein kraut noch milch geſſen, und kan mans einnehmen in was man will, aber allezeit nüchtern, man kans auch denen ſechswochen-kindern, ingleichen den kindbetterinnen und ſchwangern frauen geben, es balſamirt den gantzen leib des menſchen zur geſundheit, ſtärcket und reiniget das geblüth, verhütet vor peſtilentz und allen natürlichen gifft, in die zehen bis dreyßig jahr, macht alles gifft ohne geſchwällung in dem menſchlichen leib vergehen, verſichert vor böſe lufft und andern unterſchiedlichen ſchweren kranckheiten, iſt an vielen orten mit groſſen nutzen probirt worden; dem vieh kan mans ebenfalls brauchen, abſonderlich wann man glaubt, daß ſie etwas gifftiges auf der weide oder im futter bekommen haben.

N. 60. Pulver vor die Würm im Leibe.

Gebrenntes hirſchhorn, eberwurtzel, wurm-ſaamen, jedes zwey loth, dieſes alles zu pulver gemacht, gibs nach gedancken in was du willſt nüchtern, laß 2. oder 3. ſtunden darauf faſten. Iſt gewiß bewährt und habe ohne zahl damit geholffen.

N. 61. Pulver die Zeit zu treiben.

Man nimmt lorbeeren die friſch und rein geſchält ſeyn, ſtecks in einen rockenen teig, daß man keine ſiehet, daß eine die andere nicht anrühret, laß mit andern brodt backen, wann ſie gebacken, klaube die lorbeeren aus dem brodte, daß keine broſen daran hängt, dörre die, dann nimm pimpenell-wurtzel ohne kern vier loth, zitwer, pomerantzen-ſchalen, jedes 1. loth, ſaffran ein halb loth, rothe myrrhen ein quintlein, dieſe ſtück alle zu ſubtilen pulver gemacht, dieſes, die mangel hat, abends und morgens ſo viel

viel als man auf einen groſchen halten kan, in bier oder einer ſuppe eingenommen; eine kindbetterin aber nehme das ritterſporn-waſſer ein, das bringt die zeit, wehret dem reiſſen und aufblähen.

N. 62. Pulver für brandige und ſchwartze Zähne.

Ein brodt von gerſten-mehl in einem ofen gebacken, bis es gantz braun wird, daß mans zu pulver ſtoſſen kan, deſſen nimm 4. loth, hirſchhorn 2. loth, rothe corallen 1. loth, maſtix ein halbes loth, mache alles zu pulver.

N. 63. Pulver vor die Zähne.

Man nimmt ſalbey- und agley-blätter, cardobenedicten-kraut, jedes ein halb loth, rothe myrrhen anderthalb quintlein, maſtix, weyhrauch, jedes ein quintlein, gebrennten alaun, ſchöne weiſſe veilgen-wurtzel, jedes drithalb quintlein, zu einem ſubtilen pulver gemacht.

N. 64. Zahn-Pulver.

Man muß nehmen ein pfund rockenes brodt, und muß durch und durch gebrennt werden, glüend wie die kohlen, hernach gar ſauber aus dem feuer genommen, daß keine aſche daran bleibet, und ſelbiges auf ein ſauber eiſen oder ſtein legen, daß es kalt wird, hernach ſo klein als es möglich geſtoſſen, man muß auch nehmen eine groſſe hand voll ſalbey-blätter, eine hand voll löffelkraut, beyde getrucknet, und wohl geſtoſſen, zwey loth weinſtein, auch ein halb loth perl-ſaamen oder ſtaub-perlen, ein halb loth rothe corallen, den vierdten theil von einer muſcatnuß gerieben, das übrige alles pulveriſirt und zuſammen vermiſcht, und muß man es alle tage brauchen.

N. 65. Pulver zu Verhütung früher Niederkunfft, oder daß es einer Frauen nicht unrichtig gehe.

Alkermeskörner 1. loth, rothen ſandel ein halb loth, gewürtz-nägelein 20. gran, muſcatnuß 20. gran, tormentill-wurtzel 10. gran, orientaliſche perlen, rothe corallen, weiſſe corallen, jedes 20. gran, aber dieſe drey ſtücke präparirt, alle dieſe ſtücke ſtoſſe gantz klein, und durch ein kleines ſieb geſeget, alsdann miſche darunter zwölff blätlein gold, und drey loth geſiebten weiſſen zuckercand, zu einem pulver. Von dieſem pulver ſoll eine ſchwangere frau, wann ſie erſchrickt, oder ſich ſonſten übel auf befindet, eine ſtarcke meſſerſpitze voll auf einem ſchnittlein wein und brodt, oder in einem ſonſt tauglichen waſſer oder ſuppe einnehmen.

N. 66.

N. 66. Ein köſtliches Pulver zu vielerley Sachen gut zu gebrauchen.

Man nimmt muſcaten-blüthe, zitwer/ alant-wurtzel, präparirtes hirſch-horn, ſüßholtz, wacholderbeeren, jedes 1. loth, weiſſen ingber, zimmet, galgant, nägelein, ſalbey, hirſchzungen, ehrenpreiß, cardobnedicten, jedes ein halb loth, aniß, fenchel, kümmel, peterſilien-ſaamen, neſſel-ſaamen, jedes 3. quintlein, cubeben, cardomomen, jedes dritthalb quintlein, präparirten weinſtein anderthalb loth, ſenes-blätter 6. loth, rhabarbara 3. quintlein, fuchs-lunge 2. loth, gems-wurtzel 2. loth, gemſen-kugel 1. loth, weiſſen zuckercand 8. loth, fein gold 20. blätter. Dieſes alles mit einander zu einem ſubtilen pulver geſtoſſen, und alles mit einander wohl vermiſcht, ſo iſt es fertig, das gold aber thut man gantz auf die letzt darzu, und vermiſchet es damit.

NB. Dieſes pulver dienet zu dem haupt-ſchwindel und andern haupt-kranckheiten, item vor das magenwehe und aufſteigen deſſelben, macht ein friſches gehirn, ſtärcket das hertz, die lunge und leber, und erhält bey der geſundheit, reiniget den miltz und die blaſe/ treibet den ſchleim aus dem halſe, machet linde auf der bruſt, treibet auch den ſtein, es iſt auch gut für das fieber, macht ein klar geſicht, und eine gute farbe, es ſtärcket die ſinne, und reiniget die gedärm, hält den menſchen bey offenen leibe; in ſumma dieſes pulver iſt nicht genugſam zu loben, verſuchs ein viertel jahr nach einander, ſo wirſt du wunder von dieſem pulver ſehen und empfinden. Von dieſem pulver nimmt man des morgens nüchtern, und auf die nacht drey oder vier meſſer-ſpitzen voll trocken in wein, oder wie man will.

Allerley Rauch zu machen.

N. 1. Eine Apoſtem Räucherung.

Erſtlich nimm dürren majoran, coriander, weyhrauch/ gewürtz-nägelein, meiſter wurtzel, maſtix und ſtorax, weiſſen mohn, aniß, ſpickenarden, lein ſaamen, ſpaniſch pech, rothe roſen und lavendel-blüthe, jedes ein loth, gelben agtſtein ein quintlein, die roſen ſamt den ſpickenarden, lavendel und majoran müſſen mit der ſcheer klein zerſchnitten werden, das übrige gröblicht zerſtoſſen, alles zuſammen vermiſcht, dieſer rauch iſt bewährt vor die apoſtem, oder ſonſt kopffwehe, daß man durch einen trichter in die ohren und naſenlöcher rauchen laſſe.

N. 2. Rauch vor die böſe Lufft.

Wachholderbeeren 4. hände voll, weinrauten, alant wurtzel, bürckene rinde von bäumen, ſadelbaum, gauchheyl-kraut, bockshorn, jedes zwey hand voll, eichenes laub 8. loth, gold-myrrhen 4. loth, mache alles zu groben pulver, räuchere zweymal des tages die zimmer damit, wo du aus und ein geheſt.

N. 3. Ein Rauch die Geburt zu befördern.

Nimm dürre rothe bleſſen, weiſſen agtſtein, häner-federn klein geſchnitten, huf-ſchnitt von pferden, räuchere die frau damit, daß ihr der rauch in leib gehet.

N. 4. Ein Rauch für die Blattern oder Pocken.

Meiſterwurtzel klein geſchnitten, gelben agtſtein gröblicht zerſtoſſen, eines ſo viel als des andern. Wenn blattern oder bocken, flecke oder dergleichen regieren, ſoll man bey denen kindern damit räuchern, auch die leute, wenn ſie aus der Kirche kommen, ehe ſie zu denen kindern gehen, wohl damit beräuchern, ſo trägt man den kindern nicht leicht was zu, oder ſtecket ſie an.

N. 5. Räucherung vor den Catharr oder Huſten.

Storax vier quintlein, ſpaniſch pech, maſtix, weyhrauch, jedes drey quintlein, heiligen geiſt-ſaamen, küchen-zucker, jedes zwey quintlein, dieſes alles gröblicht zerſtoſſen und wohl untereinander vermiſcht, behalte ihn zum gebrauch auf. probatum.

N. 6. Räucherung vor den Leib- oder Maſt-Darm.

Terpentin, ſchwartzen weyhrauch, ſchwartzen agtſtein, ſpilling-kerne, eines jedweden ein quintlein, räuchere tücher damit an, und lege ſie vor den leib.

N. 7. Eine Räucherung in groſſen Durchbrüchen oder wilden Wehen, wie auch in dem Blut-Fluß zu gebrauchen.

Coriander ein loth, kümmel, fenchel, maſtix, jedes ein quintlein, ſchaalen von weinreiffen eine hand voll, ſchneide die ſchaalen klein das andere gröblicht zerſtoſſen, mit dieſem ſoll die frau des tages dreymal geräuchert werden, und ein warmes angeräuchertes tuch über den bauch, und eines über den leib legen.

N. 8. Fluß-Räucherung

Waldrauch, maſtix, weyhrauch, ſtorax, rothe gedörrte roſen, von jeden ein halb loth, weiſſen agtſtein ein quintlein, ſtoß es zu einem gröblichten pulver, die roſen aber werden klein geſchnitten, dann zuſammen gemiſcht, ſo iſt es fertig.

N. 9. Eine andere Fluß-Räucherung.

Storax, weyhrauch, rothe roſen-blätter, lavendel-blüthe, gelbe veilgen, blauen wilden ritterſporn, meer-hirſe, jedes ein loth, gummi benzoe, ochſenzungen- und borragen-blüthe, jedes ein halb loth, maſtix, myrrhen, weiſſen und gelben agtſtein, jedes ein quintlein, gröblicht geſtoſſen, die blüthe klein geſchnitten, und untereinander vermiſcht.

N. 10. Geſchwulſt-Räucherung.

Affang oder teuffels-dreck, myrrhen, campher, weyhrauch, alaun, guten und wilden ſaffran, ſelbſt gewachſenen hanff, und ein wenig waldrauch, der andern obigen jedes gleich viel mache alles zu einem gröblichten pulver, demnach ein tuch angeräuchert und über die geſchwulſt gelegt. Probatum.

N. 11. Eine andere Geſchwulſt-Räucherung.

Attich-kraut mit ſamt der wurtzel, ſchöll-kraut mit ſamt der wurtzel, weſpen-neſt, wolffs-kraut, hollunder-blüthe, ſelbſt gewachſenen hanff, eines ſo viel als des andern, alles zu groben pulver gemacht.

N. 12. Glieder-Räucherung.

Johannes kraut, päonien der wilden, lavendel-blüthe, jedes ſo viel man zwiſchen fünff fingern faſſen kan, roſmarin eine halbe hand voll, maſtix, weyhrauch, ſtorax, jedes zwey quintlein, alles gröblicht zerſtoſſen und geſchnitten zu einer räucherung.

N. 13. Glieder-Räucherung, ſo man daran Schmertzen hat.

Man nimmt meliſſen, frauen-blätter, käßpappel-blüthe, welche man brechen muß, wann die ſonne ſchon iſt untergangen, und im ſchatten dörren, machs zu gröblichten pulver; es wird von jeden gleich viel genommen, darnach, wo man ſchmertzen in gliedern hat, gebraucht, es hilfft wohl.

N. 14

N. 14. Hals-Räucherung, wann der Hals verſchwollen, und man Löcher darinnen hat, ſo gewiß hilfft.

Alant- und meiſter-wurtzel, die vor der ſonnen aufgang gegraben worden, jedes drey loth, weiſſen weyhrauch anderthalb loth, ſtoß alles klein, wer ihn brauchen will, der laſſe einen neuen ziegel glüend werden, und thue eine meſſerſpitze von dieſem räucher-pulver auf den ziegel, und laß den rauch durch einen trichter in den hals gehen, wann dieſes geſchehen, ſo dann einen löffel voll eßig auf den ziegel gegoſſen, und den dampff davon in den hals empfangen, ſolches zwey oder dreymal des tages gethan; Es hilfft gewiß.

N. 15. Ein Rauch vor die Harnwinde.

Nimm wilden ſaffran, marillen- oder morellen-kern, ringel-blumen, karpffen-bläſen, eines ſo viel als des andern, machs zu gröblichten pulver zum gebrauch. Wann dann einem ſolche ſchmertzen kommen, muß man ſich damit räuchern, und warm geräucherte tücher über die ſeiten legen, man mag auch zwey bis drey meſſerſpitzen voll klein gepülvert davon einnehmen.

N. 16. Räucher-Kertzen, ſind bewährt.

Gelbes wachs ein pfund, myrrhen zwey loth, weyhrauch drey loth, ſpicanarden anderthalb loth, aſſangh oder aſa fœtida, hirſchhorn, ſo zwiſchen zweyen frauen-tagen geſammlet, heilige geiſt-wurtzel, pimpenell, meiſter-wurtzel, krebs-augen, ſaffran, jedes ein loth, campher ein halb loth, thymiama oder ſchwartzen weyhrauch, daß die kertzen ſchwartz werden, zwey loth, vermiſche alles untereinander, und mache kertzlein daraus, ſo dann zum gebrauch aufbehalten, iſt gut für entzündung, wildnüß und geſchwulſt, wie auch für alles ungeſegnetes oder beruffen, ſo auch eine kindbetterin brauchen ſoll. Probatum.

N. 17. Ein Rauch vor die Kinder, wann ſie aus dem Schlaff kommen.

Erſtlich nimm eines eyes groß ſau-koth, dörre es zu pulver, weiſſen mohn zwey löffel voll, aſa fœtida ein quintlein, weyhrauch ein loth, maſtix, myrrhen, jedes ein halb loth, wilden ſaffran ein quintlein, campher ein wenig, johannes-kraut, nachtſchatten, mondſchein-kraut, ſelbſt gewachſenen hanff, eines ſo viel als des andern, ein wenig ſchröck-diſtel. Macht man den rauch vor ein knäblein, ſo nimmt man von den mondſchein-kraut das männliche, vor ein mägdlein aber das weibliche geſchlecht, denn das mondſchein-kraut iſt zweyerley art.

N. 18. Ein Rauch für die Mutter.

Nimm rothe rebhüner-federn, mutter-muſcatnüſſe, mutter-nägeln, weiß und gelben agtſtein, muſcatblüthe, jedes nach belieben, wilden möhren-ſaamen des meiſten, dieſes alles zu einem gröblichten pulver gemacht; räuchere hernach den untern leib 14. tage, richte die mutter wiederum an ihren ort; es iſt bewährt und gut.

N. 19. Ein Rauch vor die Mutter.

Man nimmt alte ſchuh-ſolen, ſchneidet ſie klein, harlinſath, wilden möhren-ſaamen, ein wenig rothe myrrhen, agtſtein, maſtix und wohlgemuth, alles zu einem rauch bereitet, und von unten auf geräuchert.

N. 20. Ein guter Rauch vor die Peſtilentz.

Wachholderbeeren, weinrauten, alant, bürckene rinde die mittlere, ſadelbaum, bocksʒhorn, roßhuff, jedes zwey hände voll, eichenes laub eine hand voll, rothe myrrhen vier loth, ſchwefel ein loth; dieſes alles untereinander gröblicht zu einem pulver geſchnitten oder geſtoſſen, wann die gifftige kranckheit regieret, ſoll man fleißig damit im haus räuchern.

N. 21. Ein anderer Peſt-Rauch.

Man nimmt weinrauten, wermuth, ſonnabend-gürtel, oder gürtel-kraut und wachholderbeeren, eines ſo viel als des andern, gepülvert und untereinander gemiſcht.

N. 22. Ein Rauch, welcher in Podagra-Schmertzen zu gebrauchen.

Man nimmt johanneskraut-blüthe, betonien der wilden, lavendel-blüthe, jedes ein quintlein, feld-cypreſſen-kraut zwey händ voll, maſtix, weyhrauch, myrrhen, jedes zwey quintlein, alles gröblicht zerſtoſſen und zerſchnitten, und zum gebrauch aufgehoben.

N. 23. Ein Rauch vor die Roſe.

Man nimmt weinkraut-ſaamen, gewürtz-nägelein, maſtix, weyhrauch, guten ſaffran, poley, ſadelbaum, heidenbrein-oder heyde-grütze, rothe myrrhen, eines jeden gleich viel, darnach nimmt man ein holtz von einer fiſchwannen und ſchneidets klein, die andere ſachen gröblicht zerſchnitten; von dem holtz muß man aber noch einmal ſo viel als der andern ſachen nehmen, vermiſche es wohl untereinander, alsdann ein tuch angeräuchert und übergelegt.

N. 24. **Eine andere Räucherung.**

Nimm eſels-haar, heydenbrein oder heydegrütze, haber, blauen ritterſporn, eines ſo viel als des andern, und damit beräuchert.

N. 25. **Ein Rauch vor das Verſchreyen oder Beruffen.**

Erſtlich nimm den weyhrauch, myrrhen, gummi ladanum, jedes ein loth, paradeyß holtz, eybiſch-wurtzel, jedes ein halb loth, nägelein, zimmet, jedes anderthalb loth/ mache alles zuſammen zu einem gröblichten pulver, und das leingewand damit geräuchert.

N. 26. **Vergicht-Räucherung oder vor das Reiſſen.**

Man nimmt betonien-potzen oder knoſpen, wilden ſaffran, vergicht-kraut, fuſperkraut, huflattig-blüthe, kamkraut, haberneſſel, waldrauch, alles gröblicht zerſtoſſen und geſchnitten, dann untereinander gemiſcht.

N. 27. **Wind-Räucherung.**

Man nimmt ringel-blumen, rothe nägelein, ein wenig kümmel, die weiſſen rinden von wenig fäſſer-reiffen, wind-wachs, lorbeer-ſchaalen, zwiebel-ſchaalen, alles zuſammen vermiſcht, ſo iſt es gerecht.

N. 28. **Eine Räucherung vor die wilden Wehen.**

Ein wenig zwiebel-ſchaalen, wilden hanff, kümmel, auch jedes ein wenig, vermiſche es untereinander, alsdann die ſchwangern frauen ein wenig damit geräuchert, alſo, daß ſie darüber ſtehen, dann ein tuch warm geräuchert und über den leib gelegt; es hilfft.

N. 29. **Räucherung vor den Zwang und Durchbruch.**

Man nehme terpentin, darunter miſche haber und klein zerſchnittenes holtz, ſo unter den wein-fäſſern liegt, eines ſo viel als des andern, damit räuchere den hindern leib oder den maſtdarm des tages dreymal, wenn es vonnöthen thut, iſt auch abſonderlich vor das vieh und kälber in dergleichen zuſtänden gut zu gebrauchen; maſtix und terpentin iſt in dergleichen zuſtänden auch zu gebrauchen.

N. 30. **Räucherung vor den Zwang und Durchbruch.**

Man nimmt edele chamillen, maſtix, colophonium, gelben agtſtein, himmelbrandt oder königskertzen, faulen herben käß, jedes nach gedüncken oder belieben, miſche es untereinander zu einem rauch-pulver, räu-

chere tücher damit ab, und lege es vor den leib; man kan auch ein glütlein oder kohlfeuer unter den leib mit dem rauchfeuer halten, daß ſelbiger in den leib gehen kan.

N. 31. Ein guter Rauch vor die Winde oder Blähungen der Mutter, und vor das Reiſſen.

Lorbeer-ſchalen, ringel-blumen, kümmel und fenchel jedes ein loth, muſcaten blüthe, rebhüner-federn die rothen, und rothe myrrhen, jedes ein loth, bibergeil ein halb loth, ſtoß ſolches alles gröblicht untereinander, oder ſchneide es klein, und vermiſche es zu einer räucherung untereinander. Wann ein menſch an den winden leidet, oder reiſſen hat, ſoll man von dieſem rauch ein tuch oder küſſen damit anräuchern und über den bauch legen.

N. 32. Eine gute Räucherung vor Flüſſe, Catharr und Apoſtem in der Bruſt und Haupt.

Rothe roſenblätter, lavendel-blüthe, ſpicanarden-blüthe, roſmarin, majoran, jedes eine hand voll, ſpaniſch pech, ſtorax, küchen zucker, weiſſen weyhrauch, rohe rothe corallen, jedes zwey loth, gelben agtſtein, maſtix, leinſaamen, heiligen geiſt-ſaamen, meiſter-würtzel, dicke chamillen, jedes 1. loth, zerſchneide und zerſtoſſe ſolches gröblicht, miſche es wohl untereinander zu einer räucherung.

NB. Wann ein menſch einen fluß oder ſchmertzen in der achſel, füß oder dergleichen hat, ſoll man von dieſem rauch ein tuch anräuchern, und ſich damit ſtreichen oder umſchlagen, oder wann ein menſch einen catharr im kopff oder ſonſten ſchmertzen im kopff empfindet, oder ſich eines apoſtema beſorget, ſoll er ein tuch oder hauben wohl anräuchern, und alſo auffſetzen, aber nicht warm, dann dieſes iſt gar ungeſund; Wann ein apoſtem im kopff seyn ſolte, ſo mag man auch wohl von dieſem rauch-pulver auf ein kleines kohlfeuer legen, und einen trichter an das ohr halten, und das kohlfeuer mit dem rauch unter den trichter halten, damit der rauch in das ohr hinein gehen kan.

N. 33. Räucher-Zeltlein, Sommers-Zeit die Zimmer damit zu räuchern.

Nimm rothe friſche roſen vier hand voll, präparirten coriander, ſechs loth, des wohl riechenden gummi elemi, betonia anderthalb loth, maſtix ein loth, lavendel ein halb loth, zucker vier loth; mache dieſes alles, auſſer den roſen zu pulver, darnach vermiſche es unter den zucker und friſche roſen, ſtoſſe ſo lange, bis es wird wie ein teig, mache runde und breite zeltlein daraus nach

nach deinem wohlgefallen, darnach beräuchere das zimmer, es iſt ein annehmlicher rauch, welcher die lufft reiniget, auch das gehirn, hertz- und lebens-geiſter erweckt und ſtärckt.

N. 34. Die guten Spaniſchen Paſtillen zu machen.

Man nehme ſpaniſch pech 4. loth, ſtorax calamita 2. loth, gewürtz-nägelein 1. loth, biſam und ambra jedes 20. gran, zibeth 10. gran, was kan gepülvert werden, zu pulver gemacht, hernach nimm tragant, weiche ihn in einem friſchen brunnen-waſſer ein, hernach drücke ihn wohl aus durch ein tuch, thue die pulver und den zibeth darunter, ſtoß es wohl und lange durcheinander, bis ſich der teig fein arbeiten läſt, hernach formire zeltlein oder was du wilſt daraus, und laß bey dem ofen trucken werden; alſo ſeynd ſie fertig. Dieſes iſt ein lieblicher und wohlriechender rauch in einem zimmer zu gebrauchen, es können ihn aber nicht alle leiden.

Allerhand Sachen zu präpariren und zu ſolviren.

N. 1. Allerhand Saltz zu präpariren.

Nimm kräuter, die wohl dürre ſeyn, brenne ſie zu aſche, thue die aſche in ein becken, gieſſe heiſſes waſſer daran, und laß ſieden, filtrir es durch ein fließ- oder löſch-papier, hernach in einem keſſel, laß gantz einſieden, thue es hernach heraus in einem ſchmeltz-tiegel, ſetze es in das offene feuer und thue ein wenig ſchwefel darzu, laß alſo abkühlen, nimm hernach den tiegel heraus, wann es abgekühlet iſt, und gieſſe wieder waſſer daran, thue es in einen kolben, laß es wieder verrauchen, wanns hernach gar verraucht und kühl iſt, ſo thue es heraus, ſo iſt es fertig, iſt es nicht genug weiß, ſo gieß wieder warmes waſſer daran und filtrir es wiederum durch / und laß wiederum verrauchen, ſo iſt es fertig; und alſo macht man alle ſaltze.

N. 2. Alle Sachen zu ſolviren und aufzulöſen.

Gleichwie man die corallen auflöſet, auf dieſe weiſe kan man auch alle ſachen auflöſen, als: hecht zähne, wildſchwein-zähne, krebs-augen, und dergleichen, und wird auf folgende weiſe gemacht: Man nimmt corallen, ſo viel man will, gieſt guten diſtillirten wein-eßig darüber, daß ſelber vier finger hoch darüber ſtehet, alsdann laß über nacht an einen warmen ort wohl vermacht ſtehen, laß es dann durch ein fließ- oder löſch papier lauffen, diß ſo lange, bis alles aufgelöſt, und nichts als fæces zurück bleiben, in

dem-

demſelben eßig einen ſpiritum vitrioli hinein getropfft, ſo fällt das magiſterium zu boden, gieſſe ſo denn friſch waſſer auf die materie, daß ſie ſich abſüſſet, und wenns eine weile geſtanden hat, gieſt man es gelinde ab, und wieder ander waſſer daran, bis es nicht mehr ſauer iſt, denn in einem glaſe getrucknet, den eßig ſauber abgeſeiget, kan man den leuten in friſchen waſſer abgegoſſen trincken laſſen, ſo viel ſie wollen, (in hitzigen kranckheiten zu verſtehen;) die perlen löſet man auf mit diſtillirten eßig, gleich wie die corallen, darbey aber iſt zu beobachten, daß man in einem ſeidel oder nöſſel des eßigs zwey bis drey loth diſtillirten grünſpan-geiſt gieſſen muß, ſo löſen ſich die perlen deſto beſſer auf, und wird das magiſterium viel ſchöner und weiſſer, nachdem iſt zu procediren, gleichwie mit dem corallen-magiſterio.

N. 3. Wie man ſaccharum Saturni, oder Bley-Zucker zurichten ſoll.

Man nimmt bley-ertz, rothe mennige oder ſilbergläte, gieſſe darauf einen ſtarcken diſtillirten wein-eßig, und laß es in einer wärme ſo lang ſtehen, bis der eßig alle ſüſſe heraus gezogen, ſo dann durch ein fließ- oder löſch-papier lauffen laſſen, und in einer ſand-capellen bey linden feuer den eßig völlig davon abrauchen laſſen, auf das truckne kan man ein oder zweymal friſches waſſer nachgieſſen, damit der geſchmack von dem eßig ſich verliehrt, und wieder trucknen laſſen, ſo bleibt der bley-zucker ſchön weiß in dem glas.

N. 4. Bräun-Zeltlein zu präpariren.

Man nehme ſalpeter ein pfund, lege denſelben in einen ſchmeltz-tiegel, den ſetzt man ins kohlfeuer, daß er zergehet, alsdenn geſtoſſenen ſchwefel darunter gemiſcht, wenn der ſchwefel aufhört zu brennen, miſcht man darunter ſal armoniacum, und ſchäumt den unſaubern ſchaum herab, gieß es auf eine blecherne tafel in form kleiner küchel, ſo ſeynd ſie fertig; man kan aber ein pfund nicht machen, und wenn was am ſchmeltz-tiegel bleibt, zerläſt mans im feuer wieder, und gieſt es, wie oben gemeldet.

N. 5. Coriander zu präpariren

Weiche dieſen in eßig, und laß ihn 4. oder 5. ſtunden weichen, und nach thut man ihn auf ein ſieb, und läſt ihn trucken werden von ſich ſelbſten, oder in wegbreit-waſſer, auch 4. oder 5. ſtunden weichen, und eben für ſich ſelbſt trucknen laſſen; zum ſtopffen muß man den nehmen, der mit dem breiten wegrich-waſſer iſt präparirt, zum purgieren aber der mit eßig.

N. 6. Tuciam zu präpariren.

Man nehm einen ſchmeltz-tiegel, lege die tucia darein, wie ſie iſt, ſetze ſie i das feuer, und laſſe ſie glüend werden, löſche ſie in roſen-waſſer etlich mal ab, zerreibe ſie auf das kleineſte, gieß immer roſen-waſſer darzu, da es dicklicht wird, alsdann laß es durch ein trichterlein auf das papier fallen wi groſſe tropffen, und truckne es, ſo iſt es fertig.

N. 7. Die Edelgeſteine zu präpariren.

Die pretioſen ſteine, als rubin, ſmaragd, hyacinth und granaten, werdei vorhero in einem ſchmeltz tiegel gebrennt, ſo dann in einem roſen-waſſer abgelöſcht, getrucknet, nach dem in einem mörſel zu pulver geſtoſſen, her nach erſt auf einem reibſtein mit roſen-borragen-und dergleichen hertzſtärckenden Waſſern ſubtil abgerieben/ auf das papier getropfft, und trucknen laſſen,

N. 8. Das Hirſchhorn philoſophice zu präpariren

Man ſchneidet das hirſchhorn zu ſtücken, thut es in einen waſſer-krug, der groß iſt, und macht den deckel feſt zu, daß kein dampff heraus kan, hernach nimmt man cardobenedicten, erdrauch, borragen, ochſenzungen-kraut, wäſcht es ſauber/ und hackt es, thut die kräuter in einen brandwein-keſſel, und gieſt friſch waſſer darauf, und macht den keſſel zu, die röhre von dem hute muß in den krug gehen, wo das hirſchhorn iſt, alſo muß der krug auf der ſeiten ein loch haben, ſo viel, daß die röhre hinein kan, und unter den keſſel, wo die kräuter ſeyn, gibt man feuer, daß es wacker ſiedet, ſo gehet der dunſt in das hirſchhorn, und wird mit der zeit gantz weich; du muſt aber acht haben, daß es ſich nicht gar zu ſtarck einſiedet, darum muſt du waſſer nachgieſſen. Wenn man meynt, daß die kräuter nicht mehr kräfftig ſeyn, ſo nimmt man friſche, und macht es wie zuvor/ und ſo lang, bis das hirſchhorn gantz weich wird, daß es ſich ſchneiden läſt, alsdann nimmt man es heraus, und ſchält die ſchwartzen rinden herab, ſo iſt es gantz weiß, läſt es auf einen reinem orte trucknen, ſo wirds wieder feſt; ſtöſt und giebts nach gedancken ein zum ſchwitzen, iſt beſſer als edelgeſtein-pulver, ich hab es vielmahl den leuten gebraucht, und groſſen effect geſehen, man giebts in aller hitz und fiebern ein, man kan auch eine ſultze oder gallert neben dieſer präparirung haben, ſo macht man unten am kruge ein loch, und ſetzt ein geſchirr unter den krug, der muß auf etwas ſtehen, ſo flieſt das waſſer darein, das ſiedet man nachdem in einem becken gantz dicke wie eine ſultze oder gallert, nachdem gieſſet man es in eine ſchüſſel, läſt es trucknen in einem warmen ofen, und behalts. Iſt eine trefliche hertz-ſtärckung in fiebern und

dergleichen kranckheiten, ein wenig in einer ſuppen zergehen laſſen, und eingenommen.

N. 9. Meer-Zwiebeln zu präpariren.

Man nimmt friſche meer-zwiebeln, die nicht faul ſind, von dieſem thut man die dürre ſchale hinweg, hernach ſchlägt man ſie in einem rockenen teig ein, und bäckt ſolches mit dem brodt in dem ofen, alsdenn mit dem andern brodt heraus, das brodt ſchält man von den zwiebeln weg, die zwiebeln aber zerblättert man gar bis auf das hertzlein, welches man wegthut, die blätter aber faßt man an einen faden, daß keines das ander anrühret, und hängets an einen warmen ort, da es lüfftig iſt, auf daß ſolche gantz dürre werden, ſo ſind ſie fertig.

N. 10. Scammonium zu präpariren.

Man nimmt ein pfund quitten-ſafft, myrabolanen, citronen-ſchalen, jedes zwey loth, machts zu pulver, und thut ſie in den ſafft, und läſt es 24. ſtunden ſtehen, alsdenn nimmt man ſcammonium des beſten zwey pfund, auserleſenen maſtix zwey loth, zerſtoß alles, und miſcht es unter die obige materien, und macht zeltlein daraus, ſo iſt es fertig.

N. 11. Auf eine andere Weiſe.

Man nimmt ſcammonium, ſtöſts, legt es auf ein ſließ-papier von einander, alsdenn etwas ſchwefel darauf geſäet, und auf einen roſt, darunter eine glut oder kohlfeuer iſt, gelegt, ſo iſt ſie fertig, doch achtung gegeben, daß es nicht verbrennet.

N. 12. Den Weinſtein zu präpariren.

Nimm ſchönen weinſtein, der ſchön groß geblättert iſt, dieſen ſauber gewaſchen mit friſchem waſſer, getrucknet, und zu pulver geſtoſſen, diß pulver in einen keſſel mit waſſer gethan, und laß es 3. oder 4. ſtunden ſieden, hernach ſeigt mans gelinde ab in einen andern keſſel, und läſt es in einer glüenden aſche ſtehen, von ſich ſelbſt kalt werden, darnach gieſt man dieſes waſſer wiederum auf das vorige pulver: die cryſtallen, die ſich in den keſſel angeleget haben, nimmt man mit einem eiſernen löffel heraus, unterdeſſen läſt man den weinſtein wiederum ſo lange ſieden, als zuvor, mit dieſem ſieden continuiret man ſo lange, bis aller weinſtein zergangen iſt, und die cryſtallen alle zuſammen geleſen, dieſe wäſcht man allezeit ſauber mit friſchem waſſer ſo lange, bis es gantz klar und lauter darvon wird, nach dieſem trucknet mans und reibts zu pulver, ſo wird es gantz weiß.

N. 13.

N. 13. Die Wolffs-Milch-Wurtzel zu präpariren.

Dieſe wurtzel muß in einem ſcharffen eßig drey tage und nächte eingeweicht liegen, darnach getrucknet, und zu pulver geſtoſſen, darvon 25. gran, ja auf 30. gran den ſtärckern eingegeben in einer ſuppen, purgiert ſtattlich, iſt zu verſtehen, die leute ſo ſich leicht brechen.

N. 14. Wie man die Wurtzel Valeriana zu den Augen präpariren ſoll, man nennet es auch Katzen-Augen-Wurtzel.

Man nehme im frühling oder herbſt-zeit dieſe wurtzel, laß ſolche in einem verſperrten zimmer etwas überwelcken, hernach ſchneidet man die kleine wurtzeln reinlich davon, ſchneidet ſolche in kleine länglichte ſtücke, thut ſie in eine gläſerne flaſche, ſchlägt darum einen teig, daraus das rockene brodt gebacken wird, und vermacht die flaſche, daß nichts mehr von der flaſche zu ſehen iſt, alsdenn ſtellet man ſolche in einen backofen, läſt es ſo lange ſtehen, als ſonſt ein ausgebackenes brodt zu ſtehen pflegt; wenn dieſer teig mit der flaſche erkaltet, ſo nimmt man die flaſche heraus, ſchüttet die wurtzel auf ein ſauber papier, läſt ſie in einem zimmer wieder ein paar tage ſtehen, daß ſie etwas trucknet, und hebet ſie hernach auf zum gebrauch: Wenn man dieſe wurtzel brauchen will, ſo nehme man ein wenig in eine ſchüſſel, und gieſſe darauf weiſſes roſen-waſſer, und ſo viel augen-troſt-waſſer, und laſſe es 18. oder 24. ſtunden in der infuſion ſtehen an einem warmen ort, alsdenn filtriers durch ein fließ-oder löſch-papier, ſo wird ein lichtes braunes waſſer daraus, das behalt in einem glaſe, und netze die augen mit einem tüchlein alle abend und morgens darmit, es macht das auge klar, benimmt die röthe und ſchmertzen daraus, und ſtärcket überaus die augen, abſonderlich wird das waſſer gebraucht zu den duncklen und ſchwachen augen, zu ſteten flüſſen, ſo darauf fallen, und die augen ſchwächen, iſt ſehr bewährt, und an vielen probirt, die gar denckle und ſchwache augen gehabt haben, ſo nicht viel in ferne ſehen können, daß ſie alſo geſtärckt, und das aug geſchärfft worden, daß ſie ein ſcharffes geſicht darvon bekommen haben. Probatum.

N. 15. Wie man das Crocum Metallorum präpariren ſoll.

Nimm rohes antimonium und ſalpeter, jedes gleich viel, dis wird alles zu klarem pulver geſtoſſen, und zuſammen vermiſcht. Thue es in einem mörſel, und mit einem brennenden ſpan zündet man es an, ſo brennts augenblicklich wie ein pulver, wanns ausgebrennt iſt, ſo zerſtöſt mans, wann es kalt worden, zu einem pulver, hernach gieß man friſchcs waſſer

darauf, und rühret es wohl durcheinander, läſt es ſtehen, biß ſich das trübe wiederum geſetzt hat, alsdenn ſeigt man das waſſer ab, und gieſt wieder friſches waſſer darauf, und wiederum wohl abgerührt und ſitzen laſſen, und wieder abgoſſen, dieſes ſoll fünf oder ſechsmal geſchehen, wenn man das letzte waſſer hat abgeſeiget, ſo thut man das dicke heraus auf ein fließ-papier, und läſt es trucknen, und auf dem ſtein zu klaren pulver reiben, dieſes pulver nimmt man für einen erwachſenen menſchen 8. oder 9. gran, und giebt es ein in was man will, oder weicht es über nacht in einem wein, ſeigt zu morgens den klaren wein ab, und trinckt ein mittelmäßig gläßlein voll aus, dieſes pulver purgiret unter und über ſich, iſt in denen ſiebern köſtlich, auch allen gallſüchtigen menſchen, die viel alte verlegte galle bey ſich haben; NB. So offt es einen bricht, ſoll man allezeit etwas von einer ſuppen nachtrincken

N. 16. Die Corallen-Tinctur zu machen.

Nimm wein-eßig, den muß man abziehen durch einen gläſern kolben zwey mahl, das erſte mal läſt man alles herab lauffen, biß es gantz dick am boden iſt, hernach thut man ihn wiederum in einen andern kolben, und abgezogen, daß von ein maaß ein ſeidel herüber gehet, gieß es auf die corallen, und laß es auf einem warmen orte ſtehen, biß aufgelöſt ſeyn, wann die leeren hülſen in der höhe ſchwimmen, und der eßig keine blaſe mehr gibt, ſo gieſt man ihn ab, und thut einen andern darauf, biß es genug iſt, darnach thut man es wieder in einen kolben / und läſt es ablauffen, biß nichts mehr herüber gehet, nachdem nimmt man es heraus, und thut es in eine gläſerne retorte, die mit leim verſchmieret iſt, und ſetzt es in eine ſand capelle, über und über mit ſand verlegt, und die fürlage daran, die erſte wäſſerigkeit thut man hinweg, und wieder eine andere fürlage für, ſo gehet der rauch hinein, und wird zu einem öl, wann kein rauch mehr gehet, ſo iſt es genug, im anfang mache gelinde feuer, und auf die letzt immer ſtärcker, und laß es ſo abkühlen, wann es genug iſt, die fürlage weggenommen, das öl in ein glaß gethan und wohl vermacht.

N. 17. Beſchreibung des Extracti von Menſchen-Hirnſchalen, oder vom Cranio vor das böſe Weſen oder ſchwere Noth.

Nimm zwey oder drey menſchen-hirnſchalen, dieſe zerſtoſſe in einem ſteinern mörſel, oder gröblicht geraſpelt, dieſe materie in einen glaß-kolben mit einem langen halſe gethan, darauf aqua vitæ von wacholderbeeren-oder ſalbey waſſer gegoſſen, daß es vier oder fünf finger darüber ſchwimme, der glaß kolbe muß wohl zugemacht werden, damit der dampff nicht heraus komme, laß es hernach in der diſcretion in balneo, welches dämpffig iſt, zwölff tag

tag hernach ſeigt man das aqua vitæ von dem Cranio, und preſts auf das allerſtärckſte aus, dieſes aqua vitæ wird gleichſam blutroth, und wird alles dicht, thue das aqua vitæ in ein glaß, und behalte es auf, biß mehr darzu kommt; nimm jetzo wiederum das vorige ausgepreſte Cranium thue es eben in vorigen glaß-kolben, und gieſſe wiederum ein friſches aqua vitæ, oder ſelbey-waſſer darauf, und laſſe es in einem balneo, wie zuvor, noch 4. oder fünf tage ſtehen, hernach ſeige es wiederum ab, und preſſe es ſtarck aus, alſo, daß alle ſubſtanz oder eſſenz heraus von dem cranio gepreſt wird, alsdann nimm das erſte und andere aqua vitæ zuſammen in einem ſaubern glaß-kolben, und diſtillire es herüber, nicht aus dem ſande, ſondern aus dem balneo, dieſes ſo lange gebrennt, biß es auf dem boden, wie eine ſeiffe wird, dieſes extractum muß mit ſeinem ſaltz und ſchwefel, welches das cranium in ſich hat gemacht werden, damit der ſchwefel und das ſaltz in das extractum kommt, und diß muß alſo geſchehen: nimm das ausgepreſte cranium, von welchem das aqua vitæ iſt ausgepreſt, thue es in einen ſchmeltz-tiegel, brenne es zu aſche, aus dieſer aſche mache eine lauge, koche es wieder zu einem ſaltz, verniſch es mit dem extract, und behalt es in einem glaſe, dieſes extractum iſt ein köſtlicher Schatz wider die fraiß oder das böſe weſen, welcher fleißig aufzubehalten iſt, ſeine doſis iſt von einem halben, biß einem ſcrupel mit einem ſolchen waſſer, welches vor das böſe weſen iſt, zu gebrauchen.

N. 18. Ein Elexier, deſſen Krafft und Eigenſchafft.

Alexandriniſche myrrhen, aloes epaticæ, orientaliſchen ſaffran, jedes 8. loth, mache alles zu pulver, und mit dem allerbeſten brandtwein angefällt in ein glaß gethan, etwas von dem rectificirten ſchwefel-öl, durch die glocken oder campanam bereitet, man muß aber ſolches öl aus gelben oder gröblichten ſchwefel, und wenn ein regen-wetter eingefallen, bereiten, ſo gibt es des öls deſto mehr, ſo viel darauf gieſſen, daß das pulver vier finger hoch darmit bedeckt werde, dann in der digeſtion und circulation zwey monat ſtehen laſſen, endlich was tingirt und extrahirt, iſt durch die neigung darvon abzuſondern, auf die am boden gebliebene materie einen guten brandtwein gegoſſen, wiederum zwey monat circuliren, das gefärbte heraus ziehen, abſonderlich, und mit dem vorigen gefärbten liquato vermiſchen, die heſen an dem boden allgemach diſtilliren, was zum erſten heraus tropfft, das thue zu der vorigen tinctur, und laß es einen gantzen monat in der diſtillation circuliren, es iſt eines lieblichen geſchmacks, und nicht bitter, man muß es wohl in acht nehmen, daß man die materie mit brandtwein befeuchtet, und ſie gleichſam zu einem teig mache, das ſchwefel-öl darnach darauf gieſſen, den ſonſten

würde die gantze materie ſchwartz. Es trucknet und erwärmet die erkalteten glieder, heilet alle gebrechen, dienet für bruſt und lungen, bewahrt auch vor peſtilentz und böſer lufft, führet aus dem magen alle feuchtigkeit, und ſtärckt denſelben, wie auch die gedärm, und kommt dem ſchmertzen vor, dienet vor die ſchwindſucht, huſten und keuchen der alten leute, reiniget die bruſt, verbeſſert den erkalteten magen und haupt, nimmt den nebel des geſichts weg, ſtärcket das gedächtniß, benimmt die ſchmertzen in rippen, zerbricht den ſtein in den nieren, macht dem quartan-fieber ein ende, erwähret das podagra, ſchärffet die ſinne, vertreibt die melancholey, heilet alle wunden, und bringt langes leben, hält zurück das graue haar, und benimmt alle hitz und kalte gebrechen: Es wird von 6. bis auf 10. und 20. tropffen in wein, oder einem darzu bequemlichen waſſer eingenommen, und gebraucht. Dieſe präparirung des elixirs liegt meiſtens an der kunſt.

N. 19. Tugend der Cronabeth- oder Wachholderbeeren, wie ſolche zu präpariren, und zu gebrauchen ſeyn.

Wann du wilſt, ſo muſt du cronabeth- oder wachholderbeeren im ſommer einſammlen, ſo ſchöne ſchwartz und zeitig ſeyn, ſolche in ein glaß oder ſteinern geſchirre gethan, darauf gieſt man den ſtärckſten wein, den man bekommen kan, damit ſie können beitzen oder weichen, von dieſen beeren nimmt man 8. 10. oder 12. frühe oder zu abends, man muß ſie wohl zerbeiſſen, und eſſen, doch dergeſtalt, daß man ſolche einen tag ausläſſet; wenn man will, kan man ein paar löffel voll wein darauf trincken; dieſes iſt ein trefliches recept allezeit zu gebrauchen, es erhält den menſchen lange zeit geſund: Erſtlich, ſtärcken ſie das haupt und gedächtniß, und trucknen aus die überflüßige feuchtigkeit; erhalten den leib bey guter gedeyhung, macht ein gutes geſicht der augen, ſeynd gut vor die bruſt, vor das hertz-klopffen, vor fallende flüß, vor die winde im bauch, vor die zahn-ſchmertzen, vor ſtinckenden athem, vor erkältung des leibes, vor ſtein, ſand und grieß, für das gifft, für üble lufft, für die goldene ader, für viertägliche fieber, macht gutes geblüt, gutes gehör, treibt den urin, ſtärckt den magen, behütet für den ſchlag und ſchwindel, ſtärckt das marck in gliedern, für zittern, kranckheiten, für gifftige ottern und vipern wegen anblaſen; die ſchwangern frauen aber müſſen es nicht gebrauchen.

N. 20. Krafft und Würckung der Brunnkreß, auch wie dieſelbe zu gebrauchen.

Die brunnkreß, von der jetzt hier meldung geſchicht, iſt nur die ſüſſe, mit etwas breiten und groſſen blättern, ſattgrün, nicht die braunhäutige, welche hitzig und trucken im vierdten grad iſt, dieſe aber nur in dem an-

andern, bey denen brunnen-quellen zu finden, nicht aus dem moraſt zu ſuchen, zugeſchweigen ſeine andere vielfältige tugenden; eröffnet die harten verſtopffungen, kröß- und gall-adern, welche offtermalen auch mit dem ſtahl nicht zu gewinnen, aus urſach, daß der ſpeiß von den magen in die leber der durchgang benommen, und die fernere austheilung in den erſten wegen ſtecken bleibt, alldorten verfaulet, und denn mit groſſem geſtanck täglich, oder über den andern tag hinweg gehet, alſo nothwendiger weiß, der leib aus mangel der nahrung in eine abzehrung und ſchwindſucht fället, zu zeiten mit einem ſchleichenden fieberlein, welches mit der zeit in die länge in ein rechtes dörr- oder hectica-fieber auszuſchlagen pflegt, zu ausrottung deſſen dann die abgemattete kräffte einen ſo langwierigen gebrauch der bauren-artzneyen nicht ausdauren können, wenn ſolche nicht zugleich einer nahrhafften eigenſchafft theilhafftig ſeynd, nemlich medicamenta alimentoſa, als die brunnkreß iſt, und andere dergleichen.

Zum andern, verbeſſert ſie auch die erſte dauung in dem magen, wenn etwan eine verſäuerung der ſpeiſe daſelbſt iſt, mit vielen dünnen ſtühlen zu vermercken, reiniget auch gewaltig das geblüt.

Drittens, hat ſie eine vielfältige erfahrne eigenſchafft, die lunge und alle eingeweide zu reinigen und zu ſtärcken, wo etwan eine verſehrung oder verwelckung verhanden, die allbereit ſchon in eine lungenſucht getretten, oder ſonſt die lufft-röhre derſelben mit zähen ſchleim angefüllet, einen ſchweren athem verurſachen, ungeacht, ſie etwas härter zu verdäuen, und lange aufſtöſſet, wie es von dem rettig geſagt wird. Qui digerit omnia ſequam, &c.

Und ſeynd die warheit zu bekennen, miracel geſchehen, ſonderlich in der abzehrung, allermaſſen einer, welcher in dieſem zuſtande, ſo weit kommen, daß nichts als haut und bein an ihm geweſen, dieſe kranheit eine groſſe ſumma geldes gekoſtet, und kein berühmter Doctor zu finden geweſen, welcher nicht in die vielfältig gehaltene conſilia gezogen, und alle vorgeſchlagene artzneyen mit ſonderbaren fleiß gebraucht worden, doch alles umſonſt, bis daß er endlich auf einrathen eines armen manns, ſich der brunnkreß bedienet hat, nachfolgender weiß:

Erſtlich, von der ſüſſen brunnkreß nehm er eine halbe, keine hand voll, die obriſten wipffel, die gröblichſten ſtengel hinweg gethan, etwas ausgewaſchen, dann mit dem beſten kärtzer-öl, als ſo viel vonnöthen, 5. bis 6 tropffen eßig beſprenget, und mit geſtoſſenen weiſſen zuckercand nach belieben abgezuckert; ein ſolches ſchüßlein voll eſſe er morgens frühe nüchtern aus, und brauchte es ein gantzes viertel-jahr, alſo, daß ihm mercklich von tag zu tag das fleiſch und die kräfften wieder brachte, und brauchte es zu anfang des monats januarii, und 6. wochen lang continuirt.

Zum andern, wenn hitzige, truckene naturen vorhanden, die können der brunnkreß eine hand voll mit gelduterten käß-waſſer etliche waller oder ſüde laſſen aufthun, mit wenig limonien-ſchalen zuletzt in den ſud hineingeworffen, alsdenn durchgeſiegen, mit dem genueſiſchen aqua di cedro, oder ſafft von halb-ſauern pomerantzen und äpffeln, abgeſüſt, mit wenig pomerantzen-blüthe oder zimmet-waſſer mit quitten-wein diſtillirt, laulicht oder kühl ein ſtund nach der ſuppen nehmen, desgleichen nachmittage um 4. uhr.

Drittens, wäre auf beſagte manier einem menſchen zu gebrauchen nicht undienſtlich, oder man kan darzu nehmen ſauer-klee, ſpaniſchen ſauerampffer auch ein hand voll, welche beede die etwann verdächtige hitzige eigenſchafft der brunkreß im zaum hielten, beede ſtoß in einem ſteinernen mörſel mit einem höltzern ſtöſſel, den ſafft ausgepreſt, hernach mit einer ſemmel-ſchmollen oder broſamen, roſen-waſſer oder limonien-ſafft vermiſcht, abgezuckert 3. oder 4. löffel voll als ein ſalſen oder gallert zu der tafel gebrauchen, oder 2. hand voll mit 1. maaß brunnen-waſſer ſieden, abzuckern, morgens und abends einen trunck darvon thun, doch iſt zu mercken, daß die brunnkreß durch vieles ſieden wegen des flüchtigen ſaltzes, welches ſie heimlich in ſich hat, ſeine krafft verliehrt, alſo iſt ſie gar behutſam und lind zu tractiren.

Vierdtens, kan man unterweilen die brunnkreß mit breiten wegrich und zucker einſtoſſen, wie ein zucker-roſat, darunter vermengt, mit limonien-ſafft ſäuerlich gemacht, morgens, mittags und abends einen löffel voll darvon genommen, und dieſes mehr, wann die abzehrung von der lungen herrühret.

Fünfftens, iſt die brunnkreß auf ein andere weiß zu gebrauchen, man nimmt derſelben wie viel man will, 3. oder 4. gute hand voll, die ſtengel hinweg gethan, in einem ſteinern mörſel gerieben, die ſchmollen oder das weiche von einer ſemmel geweicht in ein theil pomerantzen-blüth-eſſig, ein theil wein und roſen-waſſer, reibs untereinander, zuckers ab nach belieben, thue es in ein weites glaß, brauche mittags und abends etliche löffel voll, man kans auf 3. oder 4. tag nehmen, aber allzeit friſch zubereiten.

Alſo iſt die brunnkreß zu brauchen, aus welcher man auch einen geiſt diſtilliren kan, nicht per fermentationem, allwo das volatile, in welchem die meiſte tugend verborgen liegt/ zu grund gehet, und hinweg fliehet, ſondern mit einem korn-brandtwein oder ſpiritu frumenti, deſſen von 10. bis 20. und mehr tropffen in einem glas wein oder ſuppen zu nehmen.

N. 21. Wie man den rothen heilſamen Stein, Lapis Medicamentoſus genannt, machen ſoll.

Nimm weiſſen und grünen vitriol, jedes zwey pfund, alaun, bleyweiß, galmeiſtein, bolum armenum, jedes drey viertel-pfund, ſal armonicum 2. loth,

loth, dieſe ſtücke zerſtoß alle, und miſche ſie wohl untereinander, gieß ein wenig eßig darauf, thue es in einen neuen hafen oder topff, den mit einem aufgeſtürtzten deckel mit leim wohl vermacht: wenn der leim trucken wird, ſo ſetze den hafen oder topff ins feuer, oder in einem heiſſen back-ofen, laß 2. ſtunden darim ſtehen, und thue alsdann den hafen-deckel herab, und laß den ſtein in ofen gar trocknen, ſo iſt es bereitet, man kan ihn aus den hafen nicht bringen, man zerſchlag denn denſelben.

Wie derſelbe zu gebrauchen ſey.

Zu einem loth ſtein ſoll man nehmen ein halbes ſeidel oder nöſſel waſſer, und den ſtein darinnen zergehen laſſen, in daſſelbige waſſer muß man ein tüchlein netzen, und ſolches auf den ſchaden legen, doch den ſchaden offt damit waſchen; Seine tugenden ſeynd, daß er heilet alle offene ſchäden, ſo wohl alte, als auch zitrach oder ſchwinden, rauden und gelbſucht, die ſchäden und alle böſe freſſende blattern aufgeſtochen, damit gewaſchen, dann das waſſer vertreibt alles böſes, das dem menſchen zwiſchen haut und fleiſch ſtecket, auch iſt es gut vor die bräune und allen gebrechen des mundes, es vertreibt und benimmt das böſe zahnfleiſch, verzehrt das böſe überflüßige geblüth, davon der unleidliche ſchmertzen der zähne ſeinen urſprung hat, mit dieſem waſſer das maul ausgeſpühlt, und eine weile darinn behalten, es tödtet auch den krebs und haar-wurm; das waſſer iſt auch gut in die augen gethan, zu den böſen offenen und geſchwollenen brüſten iſt er bewährt, man muß ihn des tages 3. mahl darzu gebrauchen, mit auswaſchen und tüchlein auflegen, es heilet auch rinnende ſchäden, die ſonſten mit ſalben oder öl nicht können geheilet werden, iſt auch gut für das rothlauff, ſonderlich iſt er auch bewährt zu den alten ſchäden auf den füſſen.

N. 22. Vor allerley Gifft die Serpentaria-Wurtzel, deſſen Krafft und Tugend.

Dieſe wurtzel heiſt ſerpentaria virginiana, wie auch das kraut, und wächſt an hohen gebürgen, allerwegen gegen der ſonnen aufgang, in welſchland findet man deren genug in dem gebürg, es vertreibt alles gifft, mitten im may ſtehet ſie voller blüthe, und blühet 4. wochen, in der zeit magſt du ſie brechen und graben, deſſen wurtzel ob ſie recht ſeyn, verſuche es alſo: Nimm einen becher mit wein oder waſſer, thue darein gifft, henge deſſen wurtzel darein, ſo ſiedet es alles oben aus; eine andere probe: thue in ein ſtarckes glaß gifft, henge die wurtzel darein, ſo zerſpringt es in viel ſtücken, waſche die wurtzel ſauber mit wein, und laß ſie von ihr ſelbſt trucknen; wilſt du ſie recht probieren, ſo gieß einem thier etwas gifft ein, und gieb

einer bohnen groß von dieſer wurtzel ein, ſo bricht es von ſtund an alles her- aus, ſchadet auch das gifft keinem menſchen, dem mit gifft vergeben, in 12. ſtunden kanſt ihn zu hülff kommen, die wurtzel klein zerſtoſſen, ſo viel, als auf einem kreutzer oder dreyer liegen kan, eingegeben, ſo treibt es alles gifft von ſtund an aus.

N. 23. Krafft und Würckung der Terræ Sigillatæ.

Erſtlich iſt ſie ein präſervativ vor die peſt, davon ein quintlein ſchwer einge- nommen, ſo es mit froſt angreifft, in einen warmen wein, dieſes pulver in angelica- oder cardobenedicten-waſſer eingenommen, darauf geſchwitzt, wann aber jemand mit gifft vergeben, der nehme es in ſauer-ampffer- oder baum-nuß-waſſer mit wein-eßig vermiſcht, darauf geſchwitzt; wann ſich aber ein äuſſerliches apoſtem erzeigte, der nehme ein quintlein mit einem gu- ten eßig abgerührt, wie ein teiglein, auch ein wenig geſtoſſenen zimmet darzu, wohl unter einander gerührt und temperirt, pflaſterweis auf ein tuch geſtri- chen und übergeſchlagen; ſo es aber ein äuſſerliches zeichen erzeigte, und die peſt-ſucht wäre, ſo binde man das pflaſter über das hertz-grübel; item, wo ein ſchmertzliches hauptwehe iſt, der nehme ein quintlein ſchwer mit roſen-öl zerrieben, auch darzu roſen-waſſer, roſen-eßig und auf ein tüchlein geſtrichen, über die ſtirn geſchlagen, doch vorhin ein wenig warm gemacht, wo jemand etwas gifftiges geſſen oder getruncken, von dieſer terra eingenommen, ſie treibt das gifft durch den ſtuhlgang und harn aus; item, dieſe erde gepülvert, mit zucker ſüß gemacht, wie einen teig auf ein geröſten brodt, mit wein be- feucht zu nachts genoſſen, und darmit das nacht-eſſen beſchloſſen, erhält den menſchen in langwieriger geſundheit, auch ein 14. tage lang ein quintlein ſchwer in einem warmen wein, oder ehrenpreiß-waſſer eingenommen, dar- auf geſchwitzt, verhütet alle zufällige flüß und feuchtigkeit. Da jemand ver- letzt würde von gifftigen thieren, ein wenig in eichenlaub, oder roſen-waſſer eingenommen, und dieſe erde mit ſpeichel zu einem teiglein gemacht, überlegt, benimmt den ſchmertzen, und zieht das gifft aus; item, in ſuppen oder wein eingenommen, ſtillet ſie die überflüßigen durchbrüche, iſt auch eine blutſtillung zu allen wunden; item, ſo einer ſich verbrennt mit feuer, waſſer oder öl, lö- ſchet es den brand.

Allerley Purgierungen.

N. 1. Ein gutes Purgir-Träncklein.

Nimm ſenes-blätter, ſteinwurtzel oder engelſüß, jedes 1. loth, präparir- ten weinſtein 1. halb loth, ein wenig fenchel, eine wurtzel galgant, an- dere

derthalb ſeidel oder nöſſel warmes waſſer darauf gegoſſen, und über nacht ſtehen laſſen, darnach ausgedrückt, etliche ſtunden vor dem eſſen getruncken.

N. 2. Ein ander Träncklein zum purgieren.

Nimm ausgeleſene ſenesblätter, dritthalb quintlein rhabarbara, lerchenſchwamm, fenchel-ſaamen, jedes ein quintlein, zimmet ein halb quintlein, dieſe ſtücke in cardobenedicten oder erdrauch waſſer eingeweicht, morgens und abends ausgedrückt, mit drey loth manna abgerührt, eine mirobolanen-ſchale darunter genommen, durchgeſeiget, und alſo gegeben.

N. 3. Ein Purgier-Tränklein zu der Dörre oder Verſtopffung des Leibes.

Nimm ſenesblätter zwey quintlein, präparirten lerchen-ſchwamm ein halb quintlein, rhabarbara ein quintlein, cibeben ein loth, präparirten weinſtein ein halb quintlein, aniß und fenchel-ſaamen ein quintlein, zimmet zehen gran, dieſe vorbemeldte ſtücke müſſen klein zerſchnitten und gröblicht zerſtoſſen, ſechzehen ſtunden in zehen untzen borragen waſſer eingeweicht werden, morgens frühe läſt mans über dem feuer wohl warm werden, und hernach ſtarck ausgepreſt, von dieſem ausgepreſten waſſer nimmt man vier untzen, läſt darinn zwey oder drey loth manna zergehen, und ein loth electuarii catholici, und hernach das tränklein alſo warm ausgetruncken.

N. 4. Ein Purgier-Tränklein.

Ein loth ſenesblätter, anderthalb quintlein rhabarbara, ein quintlein präparirten lerchen-ſchwamm, weinſtein ein quintlein, über nachs in vier untzen borragen-waſſer weichen laſſen, zu morgens durchgepreſt, und getruncken.

N. 5. Das Manna-Tränklein.

Man nimmt ein ſeidel oder nöſſel friſch waſſer, läſt es heiß werden, zwey quintlein präparirten weinſtein darein, mehr ſechs loth manna darzu, läſt es zergehen, und ſeiget es durch ein tuch.

N. 6. Das iſt auch gut zum purgieren.

Man nimmt vier loth manna, zwey loth ſuß mandel-öl in einer ſuppe untereinander zergehen laſſen.

N. 7. Manna-Waſſer zum laxiren

Man nimmt ausgeleſene manna ſechs loth, ausgeleſene ſenes-blåter anderthalb loth, ſteinwurtzel oder engelſüſſe, confect von coriander jedes ein halb loth, präparirten weinſtein anderthalb quintlein, dieſe ſpecies theils gröblicht zerſchnitten, theils zerſtoſſen, in ein ſäcklein untereinander gethan, und darauf gegoſſen zwantzig loth brunnen-waſſer, alſo vermacht an einem warmen ort über nacht ſtehen, und ſiedend heiß werden laſſen, alsdann ſtarck ausgedrückt, und ſo es beliebet, ein wenig mit einem eyerklar geläutert, wiewohl es nicht vonnöthen, das gibt man vor eine erwachſene perſon von ſechs bis acht loth, vor ein kind von zehen jahren vier oder fünff loth, und alſo mehr und weniger, jedoch pflegt man darunter zu vermiſchen allezeit etliche tropffen zimmet-waſſer; wann mans nicht warm einnehmen will, ſoll man zuvor eine lautere ſuppe, dann dieſes manna-waſſer kühl darauf trincken.

N. 8. Laxier-Waſſer.

Ein loth ſenes-blätter, anderthalb quintlein lerchen-ſchwamm, zwey quintlein ſüſſe holtzwurtzel, ein quintlein aniß, muſcatblüthe drey gran, dieſes alles klein geſchnitten und in ein ſäcklein gethan, ein halbes ſeidel ſiedheiß waſſer darauf gegoſſen, und über nacht ſtehen laſſen, den andern tag ausgepreſt, und darzu genommen einen löffel voll präparirten weinſtein, und ausgetruncken.

N. 9. Laxir-Tamarinden-Waſſer, kühlet und benimmt der Gall die Schärffe.

Man nehme drey loth friſche tamarinden, ein loth präparirten weinſtein, ſcharffe zimmet, fenchel jedes ein quintlein, dieſes alles in fünff ſeidel oder nöſſel friſchen brunnen-waſſer geſotten, bis vier ſeidel verbleiben, und da es noch ſiedheiß iſt, thue hinein drey loth wohl ausgeklaubte ſenes-blätter, zwey quintlein friſche abgeſchälte citronen-ſchalen, diß läſt man beyeinander ſtehen über nacht, des morgens aber wohl ausgedrückt, und zum gebrauch in einem kühlen ort wohl vermacht aufbehalten; Von dieſem trancke kan man ungefähr ein halbes ſeidel morgens frühe nüchtern um ſechs uhr austrincken, und wanns beliebt, eben ſo viel eine ſtund vor dem frühe eſſen, ſo wird alsdann, wanns nicht vormittag, doch nach der mahlzeit eine gute operation thun, man kan auch nur einen halben theil von dieſem laxir-waſſer machen laſſen, wann die obbemeldte quantität zu viel wäre.

N. 10. Eine Purgation.

Man ſoll nehmen eine hand voll ſauber gewaſchene zwetſchken oder pflaumen, darzu zwey loth tamarinden, klein geſchnitten, und 1. quintlein ſenes-blätter, wenn man will, 1. halb quintlein rhabarbara (wenn man es aber vor ein oder ander natur untauglich befindet, kan es wohl ausgelaſſen werden) die ſenes-blätter mit der rhabarbara, oder die ſenes blätter allein in ein zartes tüchlein gebunden, zu den zwetſchken und tamarinden gethan, auch aniß und ein ſtücklein klein geſchnittenen zimmet, 1. quintlein präparirten weinſtein, dieſes alles in ein klein töpflein gethan, darein ein halbes maas oder kanne gehet, ſiedheiß waſſer darauf gegoſſen, daß das töpflein voll wird, über nacht weichen laſſen, frühe zwey finger einſieden, hernach thut man drey loth manna in eine ſuppen-ſchalen, gieſt die heiſſe zwetſchken-ſuppe darauf, daß die manna zergehet, und ſeige es durch ein ſauber tuch, weil die manna ſehr ſchmutzig iſt, alſo frühe ausgetruncken.

N. 11. Eine Laxir-Suppe zu machen.

Siede zwetſchken, alsdann in die ſuppe 1. loth ſenes-blätter, ein wenig aniß, ein wenig weinbeeren in ein tüchlein gebunden, und in die zwetſchken eingeweicht, und über nacht auf dem heiſſen heerde ſtehen laſſen, zu morgens drückt man das dünne aus, und thut einen trunck darvon.

N. 12. Eine andere Laxir-Suppe.

Käßpappel und eybiſch, in einer guten ſuppe oder waſſer geſotten, daß die krafft wohl heraus gehet, etwas zucker oder honig, daß wohl ſüß iſt, hinein gethan, hernach durch ein tuch geſeiget, und ein ey und friſche butter darein gerühret, ſo iſt es wie eine dicke ſuppe, iſt ſehr gut für ſtarcke leute, die ſonſten hart zu purgieren ſeyn, habe es vielmahl mit groſſem nutzen gebraucht, es bewegt alle verſtopffungen beſſer als ein clyſtir. Probatum.

N. 13. Purgier-Wein.

Man nimmt rhabarbara zwey quintlein, ſchöne ausgeleſene ſenesblätter anderthalb loth, präparirten lerchenſchwamm, und turbith, jedes ein quintlein, präparirten weinſtein zwey quintlein, mechaocanna anderthalb quintlein, cardobenedictenkraut, welſche weinbeeren, jedes eine hand voll, ſüſſen fenchel zwey quintlein, muſcatenblüthe und zimmet, jedes ein halb quintlein, galgant-wurtzeln, dieſes alles klein zerſchnitten und gröblicht zerſtoſſen gar locker in ein ſäcklein gemacht, darauf gieſt man eine halbe kanne wein, und ein ſeidel oder nöſſel cichorien-waſſer, läſts über nacht auf einer heiſſen heerdſtatt ſtehen, und ein halbes ſeidel darvon auf einmahl getruncken, darauf kan man eine ſuppe trincken, und dis etliche tage continuirt, bis es aus iſt.

N. 14. Ein Laxir-Wein für das drey oder viertägliche Fieber, auch für die Galle.

Man nimmt zwey loth ſenesblätter, ein loth ſteinwurtzel oder engelſüſſe, eine ingber-wurtzel, eine hand voll wermuth, eine halbe hand voll cardobenedicten, eine hand voll tauſend-gülden-kraut, einen löffel voll fenchel, dieſe kräuter alle klein zerſchnitten/ und ein maas guten wein daran gegoſſen, und den hafen oder topff wohl vermacht mit einem leim/ darnach dem krancken, wann er den guten tag hat, ein halbes ſeidel oder nöſſel laulicht zu trincken geben, frühe morgens um ſechs uhr, und nachmittags um vier uhr wiederum ſo viel, dieſen tranck kan man zwey oder dreymahl machen, daß der krancke trinckt, wann ihn gleich das fieber verlaſſen hat.

N. 15. Ein guter Purgier-Wein für alle Geſchwulſt, ſo von Fiebern kommen, macht einen guten Magen, reiniget das Geblüth, und alle Verſtopffung der Leber.

Drey loth ſenesblätter, attichwurtzel, rhabarbara, rapontica-wurtzel, ſchöllkraut, cardobenedicten-wurtzel, jedes ein quintlein, wermuth, und centaur-blüthe, jedes ein wenig, dieſes alles klein zerſchnitten, in ein ſäcklein gethan, und darauf ein maas wein gegoſſen, und verdeckt ſtehen laſſen, vor dem mittag-eſſen ein glaß darvon getruncken.

N. 16. Ein guter Purgier-Wein für die Weibs-Bilder, ihre Zeit zu treiben.

Nimm auf drey halbe kannen weiſſen wein, cardobenedicten, poley, meliſſen, tauſend-gülden-kraut, jedes eine hand voll, drey quintlein ſenesblätter, ſieben rothe pappel-roſen, weiſſe veilgen-wurtzel, alantwurtzel, jedes zwey quintlein, rhabarbara ein quintlein, calmus ein wenig, gantze ſafran-blüthe, ſo viel man will, funffzehen lorbeeren, ſadelbaum drey oder vier wipffel, weiſſe lilien-wurtzel drey, rosmarin 3. wipffel, dieſe ſachen alle klein geſchnitten, und in ein ſäcklein gethan, in einen krug, den wein heiß auf die kräuter gegoſſen, über nacht ſtehen laſſen, und frühe ein gläßlein voll darvon getruncken, ſo offt man davon nimmt, muß man das ſäcklein ausdrücken, damit es deſto beſſer purgieret, auf das purgieren alle tage ein kränblätlein, und ſieben tage nacheinander genommen, wie die tage zunehmen, ſo nehme mit den kränblätlein zu.

N. 17. Laxier-Wein eben zu dieſem Zuſtande.

Graßwurtzel, eichorien-wurtzel, jedes drey quintlein, ſteinwurtzel 2. quintlein, hirſchzungen, gamander-blätter, odermenig, frauen-ha-/ jedes

des eine halbe hand voll, ſenesblätter dritthalb loth, mechaocanna anderthalb loth, rhabarbara 3. quintlein, welſche weinbeerlein 2. quintlein, präparirten weinſtein ein halb quintlein, dieſes alles ſchneide klein, und thue es in ein ſäcklein oder knaſpel, darauf anderthalb ſeidel zichorien waſſer goſſen, auch anderthalb ſeidel wein, gantz warm über nacht weichen laſſen, zugedeckt an einen warmen ort im winter ſtehen laſſen, davon alle morgen ein halb ſeidel getruncken, ſo hat man 6. tage darvon zu trincken. Iſt bewährt.

N. 18. Eine Purgation vor das ſtarcke Flieſſen der Weiber, ſonderlich ſo das Geblüte ſich in die Galle vermiſchet hat.

Nimm 2. quintlein rhabarbara, ein quintlein ſenesblätter, ein quintlein präparirten coriander, ein viertel theil von einer muſcatennuß, zimmet wie ein kleiner finger, ingber einer erbis groß, alles gröblicht zerſchnitten, in ein ſäcklein gethan, anderthalb ſeidel alten weiſſen wein darauf gegoſſen, über nacht ſtehen laſſen, drey theil daraus gemacht, 3. tage nach einander frühe genommen, 2. ſtunden darauf eine ſuppe getruncken, das ſäcklein allezeit etwas ausgedrückt. Probatum.

N. 19. Purgier-Safft von Weinbeerlein.

Nimm 2. loth auserleſene ſenesblätter, eine gute groſſe hand voll dicke weinbeerlein, durch einander wohl geſtoſſen, 1. quintlein grob geſchnittenen zimmet, und einen halben löffel voll präparirten weinſtein, thue dieſes alles durch einander in ein ſauber häflein oder töpffgen, und gieſſe bey einem ſeidel ſiedheis waſſer darauf, wohl vermacht, und über nacht ſtehen laſſen, den andern tag durch ein ſaubers tuch gedruckt, wohl gezuckert, und alle tage frühe 2. oder 3. löffel voll eingenommen, und in 4. ſtunden eine ſuppe, das ſoll man etliche tage nach einander thun, es kühlet und öffnet den leib, wenn es zu viel purgiret, mag man nur 2. löffel voll nehmen.

N. 20. Wie man die Purgier-Weinbeerlein zubereitet.

Nimm wohl auserleſene ſenes-blätter zwey loth, und in einem tüchlein fein geraum eingebunden, gieſſe waſſer darauf, und ſiede es in einer ſaubern pfanne, bis die ſenes blätter fein weich werden, alsdann drücke ſie gar wohl aus, nimm ein viertel pfund welſche weinbeerlein, ſolche gar ſauber gewaſchen, dieſelben in dem ſenesblätter waſſer ein wenig geſotten, daß ſie aufſchwellen, alsdann ſollen die weinbeerlein ſamt der ſuppe in ein ſauber glaß gethan werden, ſo offt eine lage derſelben weinbeerlein, ſo offt einen löffel voll muſcateller-wein darauf gegoſſen, und ein wenig darzwiſchen zucker, an einen kühlen ort, oder keller behalten, und wann eines gar ver-

verſtopfft iſt, ſoll man etliche tage allezeit eine ſtunde vor den eſſen morgens und abends einen löffel voll oder zwey darvon eſſen.

N. 21. Die Purgier-Zwetſchken oder Pflaumen zu machen.

Nimm 2. loth ſchön auserleſene ſenes-blätter, aniß ein quintlein, klein geſchnittenen zimmet ein halb quintlein, dieſe ſtücke lege in ein glaß, oder glaſirten hafen, gieſſe eine halbe kanne wein, und drey ſeidel waſſer darauf, vermache das geſchirr wohl, und laß es an einem warmen ort 24. ſtunden ſtehen, alsdann drücks durch ein ſauber tuch gar wohl aus, in dieſe ausgedrückte ſuppe legt man 3. viertel pfund gedörrte zwetſchken, ſo zuvor ſauber gewaſchen, und über nacht zwiſchen 2. tüchern übertrucknet ſeyn, zu dieſem nimmt man 10. loth zucker, und ein löffel voll ausgebrenntes zimmet-waſſer, laß es miteinander ſieden/ bis die ſuppe fein dicklicht wird wie ein julep, behalt es in einem glaſe, von dieſen zwetſchken nimmt eine erwachſen perſon 6. ſo thun ſie das ihrige gar wohl, man kan ſie ein gantzes jahr behalten.

N. 22. Purgier-Latwerge.

Nimm ein pfund durchgetriebene zwetſchken, vier loth ſenesblätter gepülvert, 2. loth mechoacanna, anderthalb quintlein weinſtein-ſaltz, die zwetſchken mit ſteinwurtzel oder engelſüß-waſſer durchgetrieben, aniß und fenchel, jedes anderthalb quintlein; Von dieſer latwerge einer groſſen nuß groß 2. ſtunden vor dem eſſen eingenommen. Dieſe latwerge läſt ſich nicht erhalten, denn ſie laufft bald an.

N. 23. Die Tamarinden-Latwerge zu machen.

Man nimmt ein loth ausgeleſene ſenesblätter, weichet ſie 5. ſtunden in cardobenedicten-waſſer, alsdann ſeige das waſſer herab, und nimm ein halb pfund tamarinden, befeuchte ſie mit dieſem waſſer, treibet es durch ein härenes ſieb, nimm geſtoſſenen zuckercand, ein wenig geſtoſſenen zimmet darein, bis es ſüß wird, nach eines jeden belieben; von dem zimmet muß gar wenig genommen werden, nur daß es ein wenig darnach ſchmecket. Von dieſer latwerge nimmt man einer zwetſchken groß und trinckt hernach über eine ſtunde eine gute rindfleiſch-ſuppe, ſie hält den leib offen.

N. 24. Das Electuarium Catholicum zu bereiten.

Erſtlich nimm ſtein-wurtzel oder engelſüſſe ein halb pfund, zerſtoſſe ſie gröblicht, und koche ſie in vier maas brunnen-waſſer, laß einkochen, bis auf den halben theil, ſeige es hernach ab, und nimm von dieſen ein maas extrahirte caſſia, und tamarinden, jedes 4. untzen, ziehe hernach dieſe 2. ſäffte oder marcke von der caſſia und tamarinden ab, ſie werden als eine dicke latwer-

Digitized by Google

latwerge, daß ein jedes abſonderlich iſt: nach dieſem nimm das andere verbliebene maas ſteinwurtzel waſſer, und nimm 4. pfund feinen zucker, auch zuckercand und zucker-penid, jedes 2. quintlein, koche den zucker zu einem dicken ſafft, wenn der ſafft ſchon etwas kalt iſt worden, ſo nimm die caſſia, und tamarinden, gieß von dieſem ſafft erſtlich 6. löffel voll in dieſe 2. pulpa, darnach 10. und alſo nach und nach, bis der ſafft alle mit einander in die caſſia und tamarinden hineingegoſſen worden, unter währender eingieſſung muß man alleweil rühren, letztlich thut man dieſe nachfolgende ſpecies gepulvert in dieſe latwerge, als ſenes-blätter 4. untzen, rhabarbara pulver, veilgen-blüthe, ſteinwurtzel, aniß-ſaamen, jedes 2. untzen, ſüſſ-holtz 2. quintlein, von den vier kühlenden ſaamen, als da iſt melon-gurcken- citrullen- und kürbes-ſaamen, jedes eine halbe untze, wohl unter einander in die latwerge vermiſcht, und alſo iſt es fertig, einer perſon eine halbe untze eingegeben des vormittags. Von dieſer latwerge kan man auch nehmen ein quintlein, und ein 10. oder 12. gran gummi guttæ, und unter einander vermiſcht, iſt auch gut, und purgiret über und unter ſich.

N. 25. Latwerge zum Purgiren vor Kinder und alte Leute.

Nimm friſch ausgezogene caſſia, manna der beſten, tamarinden friſch aufgelöſt, jedes ein loth, die manna zertreibe in ſcabioſen waſſer und ſeihs durch ein ſauber tuch, pulveriſire von ſenes-blättern 3. quintlein, weiſſen zuckercand ein halbes loth, diß alles zuſammen in eine ſchale gethan, und reibs gar wohl ab, entweder mit blau veilgen- ſcabioſen- oder erdrauch-ſafft, bis zu einer latwerge wird. Eine erwachſene perſon nehme ein loth davon ein, und eine ſtunde darnach trincke man eine lautere ſuppe darauf, purgiret gelinde, denen kindern kan mans einſtreichen, ſo viel es vonnöthen iſt, wann ſie voll um die bruſt ſeynd.

N. 26. Purgir-Pillen zu machen.

Nimm der beſten aloe zwey loth / rothe myrrhen anderthalb quintlein, öſterreichiſchen ſaffran ein halb quintlein, venediſchen mythridat anderthalb quintlein, theriac ein quintlein, ausgezogene rhabarbara 1. quintlein, ſcammonia präparirt 20. gran, mit ſcarzonera-waſſer zu einer maſſa angeſtoſſen, daraus pillen gemacht, in der gröſſe einer kleinen erbis, darvon 7. bis 9. eingegeben.

N. 27. Purgir-Pillen zu den Augen.

Man nimmt aloe ſuccotrina 2. loth, diagrydii 2. quintlein, trochiſci alhandal anderthalb quintlein, welches von der coloquint in der apothecken

gemacht werden, dieſe drey obgemeldte ſtücke werden zuſammen gemacht zu einer maſſa mit fenchel- oder betonien-waſſer hernach mache pillen groß oder klein, gieb einem menſchen auf einmal ein halb quintlein: dieſe purgiren die galle, und ziehen die flüſſe und ſchleim vom haupt.

N. 28. Recept und Würckung einer gar edlen und köſtlichen Art Pillen, wie ſie zu machen und zu gebrauchen ſeynd.

Nimm aloe hepaticæ der beſten zwey loth, rhabarbara ein loth, lerchenſchwamm ein quintlein, ſaffran einen ſcrupel, gold-myrrhen ein quintlein, fœnum græcum ein ſcrupel, des beſten theriacs, mythridats, jedes einer nuß groß, dieſe ſpecies alle zu ſubtilen pulver gemacht, unter den theriac und mythridat wohl in einem mörſel geſtoſſen und vermiſcht, daß es ein feſter teig wird, mache pillen davon einer erbis groß, mit entzian-pulver eingeſtreuet, daß ſie nicht aneinander kleben, von dieſen pillen alle tage morgens eingenommen, ſo iſt der menſch 24. ſtunden ſicher vor der peſt; ſo einem aber die peſt anſtöſt, der nehme alſobald 8. oder 10. ein, ehe 24. ſtunden vorüber gehen, und ſchwitze wohl darauf. Dieſes iſt von etlich 100. perſonen probirt worden, davon keiner an der peſt geſtorben. Sie bringen gutes gedächtnüß, ſchärffen das geſicht, erquicken das hertz, und alle inwendige geiſter: Für das fieber, was es vor eins iſt, ſo bald es ankommt, oder anfängt zu ſchauren 14. oder 15. genommen, ſich darauf niedergelegt, dieſes zum andern und dritten mal, allezeit wenn mans empfindet, ſo verläſt ihm das fieber, welches offt probirt iſt worden: Für das reiſſen ſeynd ſie eine groſſe linderung, 10. oder 12. eingenommen. Ingleichen vor die contractur, dann ſie führen dieſelbe materie durch den ſtuhlgang aus: So einen der ſchlag getroffen, und auf einer ſeiten lahm wäre, der nehme 12. oder 14. auf einmal, in der wochen täglich ein oder zwey mal, der wird von ſeinen lahmen gliedern groſſe beſſerung empfinden. Sie ſeynd auch gut vor hitzige kranckheiten. In ſumma, ſo ein menſch ſich übel auf befindet, durch übriges eſſen und trincken, der nehme 8. oder 10. und ſchwitze darauf, ſo geneſet der von ſtund an, er ſey was complexion er wolle, und dörffen es alte und junge leute von zwantzig jahren bis in das höchſte alter brauchen: In ſumma, es iſt ihre tugend nicht zu beſchreiben. Man kan ſie trocken, oder wie einer will, einnehmen; wann ſie aber in einen ſafft genommen werden, ſo iſt ihre tugend noch viel beſſer.

N. 29. Recept der gerechten Benoniſchen Pillen.

Aloe ſuccotrin, der beſten ein loth, der ſchönſten myrrhen, anderthalb quintlein, angelica wurtzel nicht gar ein quintlein, alkermes-latwerg den dritten theil von einem quintlein, mythridat, theriac, lemniſche erde der wahren

wahren, präparirt hirſchhorn, jedes ein halb quintlein, graues edelgeſtein-pulver, den ſechſten theil von einem quintlein, vermiſche dieſe ſtücke und mache mit bocksbart waſſer 130. pillen daraus. Von dieſen pillen 1. oder 2. in der wochen einmal eine halbe ſtunde vor dem nacht-eſſen eingenommen, verhüten den ſchlag, peſt, hitzige fieber, purgieren und ſtärcken den magen, das haupt, reinigen die kröß-adern, treiben die winde; vornemlich dienen ſie wider die melancholey und alle hypochondriſche kranckheiten.

N. 30. Gut Purgier-Zeltlein vor die Galle.

Man nimmt diagrydii, ſtärck- oder krafftmehl, zucker, eines ſo viel als des andern, und ein wenig muſcaten-blüthe, ſtoſſe alles zu pulver, mache das mit einem waſſer wie einen teig an, und mache zeltlein daraus in gröſſe eines pfennings, und eines groſſen meſſer-rücken dicke, der zeltlein giebt man zwey ein, ſeynd gut allen denen, ſo an der galle leiden, ſie purgieren die galle und ſchleim, ſamt allen andern geſaltzenen humoribus.

N. 31. Rhabarbar-Zeltlein.

Nimm feine rhabarbar zwey loth, gelbes ſandel-holtz ein loth, ſtoß alles zu einem ſubtilen pulver, dann nimm feinen zucker ein pfund, oder 24. loth, gieß darauf roſen- und pomerantzen-blüth waſſer, jedes 6. loth, laß den zucker ſieden, bis derſelbe vom löffel ſpringt, alsdann rühre den zucker ſtets bis er halb kalt wird, hernach thue das pulver darein, rühr alles geſchwind unter einander, und gieß zeltlein daraus, daß eines ungefehr 3. quintlein wäget. Dieſe morſchellen ſeynd zur leber-ſtärckung, alle morgen einzunehmen, und abends um 5. Uhr.

N. 32. Zum Purgieren.

Man giebt die jalappa pulveriſirt 4. kreutzer oder 4. pfenninge ſchwer, einem gewachſenen menſchen, dann ſie iſt etwas ſtarck, ſo muß man achtung geben, daß man nicht zu viel giebt, 4. kreutzer ſchwer kan man ſicher geben, welches vielen leuten ſchon gegeben worden, einem halb erwachſenen muß man nur zwey kreutzer ſchwer geben, einen kind 20. 15. 12. 10. pfeffer-körnlein oder gran ſchwer auf einmal, nachdem die perſon ſtarck, jung oder alt iſt. Die jalappa iſt vor die truckenen, magern leute nicht gut, weilen es viel gewäſſer abführet, und vor dieſe beſſer, die völlig und fett ſeynd.

N. 33. Eine andere Purgation.

Die mechoacana giebt man auch zum purgieren, nicht ſo ſtarck als die jalappa, ein quintlein auf einmal, iſt es ein gar ſtarcker menſch, muß es etwas mehrers ſeyn.

Noch ein andere Purgation.

N. 34. Man nimmt einen ſcrupel jalappa, und 5. gran diagrydii, einen halben ſcrupel präparirten weinſtein, alles zuſammen vermiſcht, und eingegeben.

Dieſe beyde Stücke ſeynd auch gut zum purgieren.

N. 35. Wenn man hollunder- und attich-ſultzen oder gallert ſiedet, daß man die beeren ausdrückt, ſo ſoll man die kernlein ſauber auswaſchen, und trucknen, die leute darmit zu purgieren, auf einmal gibt man einen löffel voll ſolcher geſtoſſenen kernlein in einer ſuppe ein, es purgieret unter und über ſich.

Eine Artzney zum purgieren vor ſtarcke Leute.

N. 36. Präparirte wolffs-milch-wurtzel auf einmal in einer ſuppe frühe nüchtern ein halb quintlein gegeben, dieſes purgiert ſchleim und gall hinweg.

Es iſt ein pulver in der apothecken, ſo man pulvis de tribus ſolutivis heiſt, ein quintlein auf einmal zu nehmen, purgiert allerhand materie.

Item: Ein anders heiſt ſpecies diaturbith cum rhabarbaro, ein quintlein auf einmal, dieſes iſt beſſer als das obige.

Item: ſtück-wurtzel oder zaunrüben, oder teuffels-kopff eingenommen, ein quintlein purgiert ſtarck.

Item: Zwey hände voll ſaltz, in ein ſeidel oder nöſſel ſchlehenblüth-waſſer gethan, und ausgetruncken, purgiert ſtattlich allerhand materie, verurſachet aber groſſen durſt.

Item: blauen kohl, wie auch tauſend-gülden-kraut gekocht, und durchgeſiehen, ausgetruncken/ laxiret ingleichen.

Item: zwey löffel von friſchen gänſe-koth in ein halbes ſeidel friſch waſſer, da es wohl geſotten wird, drucks aus und nimm honig darunter, daß es wohl ſüß wird, und giebs zu trincken.

Item: nimm weitzene kleyen, ſiede ſie in flieſſendem waſſer, ſo abwerts geſchöpfft muß werden, wanns wohl geſotten hat, ſo drückt mans durch ein tuch, legt friſche butter darein, und warm ausgetruncken.

Eine Purgation ſehr köſtlich vor alle Fieber zu gebrauchen.

N. 37. Nimm haſelwurtzel im abnehmenden mond des mayen gegraben, ſauber gewaſchen, und getrucknet, hernach dörre ſie, und machs zu ſubtilem pulver, einer erwachſenen perſon giebt man ein quintlein, einer jungen ein halb,

halb quintlein, in bier oder ſuppe; wann es anfångt zu brechen, oder zu purgieren, nimmt man allezeit ein paar löffel voll warmes bier oder ſuppe darauf, ſo hats die würckung deſto beſſer, daß ſich der unflat, der in dem magen lieget, beſſer heben kan, iſt vor das fieber köſtlich, oder wann etwas im magen ligt, purgiert unter und über ſich, nach dieſem purgieren gibt man ihnen cardobenedicten-ehrenpreiß- und wermuth pulver, jedes gleich, eine gute meſſerſpitze in cardobenedicten- oder weinrauten-waſſer ein, etliche tage nacheinander, bis der magen wieder eingerichtet iſt.

N. 38. Eine Purgation vor die Krätze.

Nimm braune betonien-blätter, baldrian, erdrauch, eiſenkraut, cichorium, pimpenell-kraut, ſalſa parilla 4. loth, der obigen ſtuck aber jedes ein loth, ausgeleſene ſenesblätter zwey loth, angelica und ſtein-wurtzel oder engelſüſſe, jedes ein loth, klein zerſchnitten und zerſtoſſen, in einen weiten hafen gethan, und daran waſſer und wein gegoſſen, jedes vier maas, laß den vierdten theil einſieden, durch ein tuch geſeiget, früh und abends ein halb ſeidel getruncken.

N. 39. Zum lariren iſt auch dieſes gut.

Eine birn ausgeſchält, daſſelbige miſche man unter gänſefett, welches in kein waſſer kommen, und füllet die birn wieder damit an, macht es mit der ſchale zu, thuts in ein häfelein, brat es weich, ſtreiche es wie ein pflaſter auf ein tüchlein und legs über den nabel.

N. 40. Mertzen-Tråncklein zur Blutreinigung.

Nimm ehrenpreiß, ſcabioſen, frauenhaar, ſchöllkraut, lungen-kraut, edel leberkraut, iſop, cardobenedicten, rosmarin, erdrauch, jedes ein hand voll, ſauern klee, cichorium, jedes eine halbe hand voll, feigen, roſinen, weinbeerlein, jedes 2. loth, blaue vielblüthe eine hand voll, ſenesblätter 6. quintlein, muſcatblüth ein quintlein, zwey loth weinſtein, dieſe ſtücke vermiſcht und klein zerhackt, darauf gieſſe ein viertel klare hennen-ſuppe, und die gantze nacht auf einem warmen orte ſtehen laſſen, morgens frühe laſſen einen einigen ſud thun, und durchgeſiehen, davon gieb dem patienten 3. tag nacheinander zweymal in tag ein halbes ſeidel oder 1. quatierlein auf einmal.

N. 41. Braunellen zum purgieren.

Nimm 6. loth ſchön vom ſtengel geleſene ſenesblätter, vier loth manna, ein wenig zerſchnittenen zimmet, ein wenig überzogenen coriander, dieſes alles zuſammen in ein ſauber tuch gebunden, und ein halb maas ſieden-

des waſſer daran gegoſſen, wohl verbunden in einer kanne oder flaſchen im keller ſtehen laſſen, nach 12. ſtunden muß man das waſſer von denen ſenes-blättern in ein becken gieſſen, und die ſenes-blätter ausdrücken, doch nicht gar zu ſtarck, und ein halb pfund ſchöne gantze braunellen, ſamt acht loth braunen zuckercand darein legen, und fein gelinde ſieden laſſen, daß die ſuppe fein ſchön wie ein ſultze oder gallert einſiedet, alsdann in einem glaß behalten, und wann man den leib will offen haben, muß man es abends gleich eine halbe oder viertel ſtunde vor dem eſſen, 5. 7. oder 9, auch wann es vonnöthen iſt, mehr eſſen, ſo laxiren ſie zwey oder drey mal, darnach man viel nimmt.

N. 42. Eine köſtliche Laxirung.

Purgierenden veilgen-ſafft und pferſichtblüthe ſafft, jedes 3. loth, meliſſen-waſſer, cichorien- und fenchel waſſer, jedes 6. loth, aniß, oder pomerantzen-geiſt zwey quintlein, miſch es zu einem tranck oder julep ab, wann man will, macht man es mit pomerantzen-ſafft ſäuerlicht, ſo iſt es angenehmer: an ſtatt deſſen aber miſcht man auch 12. oder 15. tropffen ausgezogenes ſaltz darunter, das iſt noch geſünder.

N. 43. Eine nützliche und gelinde Laxirung.

Senes-hülſen oder ſchalen ein loth, gieß zwetſchken-ſuppe daran eine halbe kanne, laß über nacht auf einer heiſſen heerdtſtatt ſtehen, morgens trincke ein halb ſeidel oder quartierlein, und diß 2. oder 3. tage, es laxirt ſehr gelinde.

Item: Iſt gut der purgier-brandtwein. fol. 30. Num. 4.
Item: Der hollunder-ſafft. fol. 41. Num. 10.
Item: Der pferſichblüthe-ſafft. fol. 45. Num. 24.
Item: Der purgier-roſenſafft. fol. 45. Num. 25.
Item: Rhabarbara-ſafft. fol. 45. Num. 26.
Item: Das öl zum ſtuhlgang. fol. 68. Num. 32.
Item: Die bettler ſalbe. fol. 71. Num. 5.
Item: Die purgier-ſalbe. fol. 77. Num. 17.
Item: Das purgier pulver. fol. 100. Num. 50.
Item: Der crocus metallorum abſonderlich für gallſüchtige leute. fol. 115. Num. 15.

Aller-

Digitized by Google

Allerley Stuhl-Zäpflein zu machen.

N. 1. Ein Zäpflein, wann man verſtopfft iſt.

Nimm tauben-koth, mäuſe-koth, jedes drey löffel voll, ſaltz drey nuß-ſchalen voll, machs zu pulver, miſche es alles durch einander, behalts zum gebrauch, wann ein menſch verſtopfft, ſo nimm auf 3 zäpflein einen eß-löffel voll honig, laß ihn in einen pfännlein ſieden, bis er braun wird, nimm von dieſem pulver 3. gute meſſerſpitzen, rühr es unter den honig, und laß es ſo lange auf dem kohlfeuer, bis man meynt es ſey genug, auf einen teller ein wenig öl oder fett/ thue das honig darauf, mache zäpflein, applicirs den krancken, für die kinder macht man kleinere, nachdem das alter iſt.

N. 2. Honig Zäpflein zu machen.

Dieſe macht man wie die obige, auſſer, an ſtatt der pulver nimmt man das ſaltz allein.

N. 3. Andere Zäpflein zu machen, ſeynd auch gut vor die Winde und Blehungen.

Nimm ſaltz, brenn, ſtoß und ſieb es klar, nimm deſſen zwey löffel voll, und 4. löffel voll zartes weitzenes mehl, nimm einen eyer-dotter und ochſen-galle, mache einen teig, mache zäpflein nach deinem belieben, truckne ſie an der lufft, wann man ſie brauchen will, ſo ſtreicht man ſie mit butter, oder dergleichen fett an, ſie machen den leib offen, kühlen und treiben die winde. Probatum.

Clyſtire vor allerhand Zuſtände.

N. 1. Ein Clyſtir vors Abnehmen oder Schwindſucht.

Man nimmt einen kalbs-kopff, und ein paar dergleichen füſſe, läſt die ſieden zu einer wohl-ſchleimigen ſuppe, nimmt darvon ſo viel vonnöthen iſt, treibs darinnen ab mit blauen veilgen-waſſer, ausgezogenen ſchleim von pappel- und eybiſch-ſaamen, jedes 3. loth, clyſtir-zucker 3. loth, friſche butter 4. oder 5. loth, machts alſo zu einem clyſtir.

N. 2. Ein Clyſtir vor die goldene Ader.

Nimm ſchleim von eybiſch-kern, quitten-kern, flöh-kraut-kern, jedes zwey loth, tragand-ſchleim ein loth, dieſe ſchleime mit breitwegrig-waſſer aus-

ausgezogen, alsdann nimm fleiſch oder hüner-ſuppe, nicht gar ein ſeidel oder nöſſel, ein eyer dotter, küchen-zucker, friſche butter, jedes zwey loth, alles zuſammen gemacht, in form eines clyſtirs, und allemal über den andern tag ſolches gegeben, ſo man mit winden behafft, kan man in der ſuppe eine hand voll kümmel ſieden laſſen.

N. 3. Clyſtir für die Blähung.

Nimm aniß, fenchel und kümmel, jedes was man mit 3. fingern faſſen kan, käßpappeln, chamillen/ jedes eine hand voll, laß es wohl ſieden in einer guten milch, nimm einen eyerdotter und ein ſtück friſche butter, zucker einen löffel voll, es gilt gleich, ob es clyſtir- oder küchen-zucker iſt, ein wenig ſaltz, vermiſche es dann zuſammen, und gibs daß recht warm iſt.

N. 4. Clyſtir in ſchweren Catharren zu gebrauchen, auch zu der Angina, oder Stöckfluß.

Nimm ungewaſchene gerſte zwey hände voll, gieß darauf anderthalb ſeidel heiß waſſer, laß es einen einigen ſud thun, ſeige das waſſer ab, nimm darein zwey eyerdotter, zwey löffel voll geläutertes honig, eines eyes groß friſche butter, zwey löffel voll küchen-zucker, einen kleinen halben löffel voll ſaltz, gieb es wie es recht iſt.

N. 5. Ein Clyſtir vor ſchwangere Frauen.

Nimm chamillen eine halbe hand voll, käßpappeln eine hand voll, wilden klee ein wenig, die ſuppe von einem halben kalbs-kopff daran gegoſſen, laß bey einer viertel ſtunde ſieden, alsdann ein ſeidel ſuppe genommen, darzu einen groſſen löffel voll honig, ein eyer-dotter, 3. loth baumöl und ein wenig ſaltz darzu, giebs wie es recht warm iſt.

N. 6. Ein anders Clyſtir vor ſchwangere Frauen, vor das groſſe Reiſſen und Wehetagen der Winde, und Erweichung des Schleims in dem Leibe.

Man nimmt ein ſeidel rindſuppe, darinne geſotten chamillen, dille, käßpappeln, jedes eine hand voll, ein halb ſeidel muſcateller, 13. lorbeeren, kümmel, aniß, fenchel, jedes 1. löffel voll, wann das geſotten iſt, ſo ſeige die brühe durch ein tüchlein herab, und ſiehe, daß du ein ſeidel oder nöſſel habeſt, thue darein weinrauten-dillen-öl, küchen-zucker, jedes 3. loth, roſen-honig, und um 1. kreutzer oder vier pfenniger friſche butter, und einen eyer-dotter wohl zerſchlagen, thue es in eine blaſe nicht zu heiß, und ſoll man es ſo lang es möglich iſt, bey ſich behalten.

N. 7. Ein Clyſtir vor ſchwangere Frauen.

Einem ſchwangern weibe in einer kranckheit, wann es noth iſt, kan man ein clyſtir ſetzen, doch gar gelinde, von mandel- oder lein-ſaat-öl, und aufs meiſte ein halbes ſeidel oder nöſſel, dann wann man viel gibt, ſo drückt es die mutter voneinander, und iſt die gefahr, daß ſie das kind läſt.

N. 8. Ein Clyſtir für die Harnwinde.

Man nehme hollunder-blüthe, römiſchen chamillen, eybiſch, jedes eine hand voll, fenchel, kümmel, jedes ein quintlein, weinſtein-ſaltz eine gute meſſerſpitze voll, koche alles zuſammen in einer ungeſaltzenen fleiſch-ſuppe, darzu lege man ausgeleſene ſenesblätter ein quintlein, und nach einem kleinen ſud drücke es aus, in dieſer ausgedrückten kräuterſuppe kan man 4. oder 5. loth clyſtir-zucker zergehen laſſen, applicire es ein oder zweymal, iſt für ſchleimung der nieren.

N. 9. Eine Clyſtir vor die Ruhr oder Durchlauff.

Man nehme gerſten-waſſer ein ſeidel oder nöſſel, des beſten zuckers zwey loth, einen neugelegten eyer-dotter, hirſchen-unſchlit, bocks-unſchlit, jedes zwey loth, und ziegenmilch, klopff es wohl in das warme gerſten-waſſer, doch nicht zu heiß, damit der eyer-dotter nicht zu hart werde, giebs mit rechter wärme.

N. 10. Ein Clyſtir, wann man groſſen Schmertzen an Sand und Stein leidet.

Ein ſeidel oder nöſſel gutes friſches baum-öl, laß es warm werden, gibs alsdenn wie ein ander clyſtir.

N. 11. Ein trefflich gutes Clyſtir für den Schleim in den Gedärmen, auch für die Winde, daß man jungen und alten Leuten brauchen kan.

Man nimmt käspappeln eine hand voll, acht oder neun feigen zerſchnitten, daran ſoll man gieſſen ein ſeidel oder nöſſel rind- oder hüner-ſuppe, ſo ein wenig geſaltzen, und es mit obbemeldten ſtücken ſieden laſſen, nachmals durch ein tuch ausgedrückt, darzu gethan honig, baumöl, jedes zwey löffel voll, das ſoll man untereinander miſchen, ſo iſt es fertig. Dieſes ſoll man warm, wie mans leiden kan, als recht iſt, gebrauchen, und ſo lang bey ſich behalten, als möglich.

N. 12. Ein Clyſtir vor die Winde gar bewährt.

Erſtlich nimm chamillen, ſteinklee, jedes eine hand voll, rothe pappeln 10. aniß und fenchel jedes ein wenig, gieß anderthalb ſeidel rindfleiſch-ſuppe daran, laß es wohl ſieden, daß ein ſeidel bleibt, thue roſen-honig zwey löffel voll, braunen zuckercand drey löffel voll, zwey eyer-dotter, chamillen-weiß lilien- und dillen-öl jedes zwey löffel voll darzu, vermiſche es zuſammen, alsdann durchgeſeiget und in rechter wärme gegeben.

N. 13. Ein ander Clyſtir vor die Winde.

Man nimmt käßpappeln, chamillen, hollunderblüthe, jedes eine hand voll, geſtoſſenen kümmel und ſaltz eine hand voll, dieſes alles in einer ungeſaltzenen fleiſch-ſuppe geſotten, nimm 4. löffel voll honig, einen guten löffel voll küchen-zucker, ſechs löffel voll öl, ein ſtritzel oder klümpchen butter, zwey eyer-dotter; dieſes alles unter die geſottene ſuppe vermiſcht, und in rechter wärme gegeben.

N. 14. Noch ein ander Clyſtir.

Eybiſch-chamillen-käßpappel-blau veilgen-kraut, kümmel ſieds in einer fleiſchſuppe wohl, clyſtir-zucker oder honig 3. loth, baumöl und ſaltz jedes ein löffel voll, einen eyer-dotter, alsdann durchgeſeiget und in rechter wärme gegeben.

NB. Der honig ziehet den ſchleim aus den magen, alſo halt ich ihn beſſer als den zucker. Probatum.

N. 15. Ein Clyſtir vor den Zwang.

Gerſten-waſſer ein ſeidel oder nöſſel, des beſten zuckers zwey loth, einen neugelegten eyer-dotter, hirſchen- und bocks-unſchlit, jedes 2. loth, ziegenmilch ein halb ſeidel, wohl abgeklopfft, in warmen gerſten-waſſer mit rechter wärme gegeben, denen erwachſenen ſo viel, als hie gemeldet, denen kindern etwas weniger.

N. 16. Ein ander Clyſtir.

Eine hand voll rohe gerſten, laß ſie in einer pfanne röſten, thue darzu himmelbrandt-blumen und quitten-kern, jedes eine hand voll, als in eine flache hand gehet, laß dieſe ſtücke in einer magern ungeſaltzenen fleiſchſuppe oder waſſer zu einem ſchleim ſieden, dieſes durch ein tuch geſiegen, darinnen 2. loth roſen-zucker abgetrieben, und alſo gegeben.

Item iſt gut die clyſtir-ſalbe. fol. 73. Num. 9.

N. 17.

Digitized by Google

N. 17. Ein gutes Haus-Clyſtir.

Man nehme friſch brunnen-waſſer ein halb maas, darein gerſten, chamillen eine halbe hand voll, blau veilgen-kraut des einfachen pinckel- oder harnkraut, käßpappel, graß-wurtzel, fenchel-ſaamen, kümmel, eines jedwedern was man zwiſchen 2. fingern faſſen kan, diß alles laß ſieden bis der halbe theil eingeſotten iſt, alsdann durchgepreſt, nimm zwey eyer-dotter, clyſtir-zucker zwey loth, clyſtir latwerg zwey loth, friſche butter eines eyes groß, ſaltz was man zwiſchen drey fingern halten kan, und alſo gegeben.

Von allerhand Kranckheiten,

und erſtlich

Von den Augen-Zufällen.

In denen Augen-Zufällen ſeynd zu meiden alle ſcharffe und flüßige Speiſen, als da ſeynd Pfeffer, Saltz, Eſſig, Senff, Knoblauch, Zwiebeln, Linſen, ꝛc. das Schweinfleiſch, gar zu ſtarcken Wein, unzeitiges Bier ꝛc.

N. 1. Augen-Waſſer für alle trübe, flüßige Augen, auch ſo Felle darauf ſeynd.

Man nimmt ein friſches ey und ſiedet es hart, dann geſchält und ſchneidets mitten voneinander, thut den dotter heraus, füllet das weiſſe an ſtatt des dotters mit weiſſen vitriol, das andere theil mit küchenzucker, bindet es mit einem faden zuſammen, und leget es in ein trinckgläßlein, gieſſet roſenwaſſer darauf, daß ein zwerch finger darüber gehet, laß es 24. ſtunden darinn liegen, hernach werffet das ey hinweg, und braucht das waſſer des tages 3. oder 4mal zu 4. oder 5. tropffen.

N. 2. Ein ander Augen-Waſſer.

Nimm weiſſen geſtoſſenen ingber, krebs-augen, präparirte tucia, jedes zehen gran, bley-zucker, weiſſen vitriol, küchen-zucker, ſalarmoniac, jedes 5. gran ſchwer, mach alles zu zarten pulver, und mit folgenden waſſern vermiſcht, als ſchöllkraut-ritterſporn-weinkraut waſſer, jedes 2. loth, deſſen im tage 3mal in die augen getropfft, iſt für trübe und flüßige augen ſehr gut.

N. 3. Kühlendes Augen-Waſſer.

Man nimmt tucia, gallmeiſtein, perlen, alles präparirt, jedes 10. gran, rothen alaun 8. gran, ſalniter oder ſalpeter 6. gran, campher 9. gran: machs zu pulver, vermiſche es mit folgenden waſſern, als breit wegrich roſen und fenchel-waſſer, jedes 2. loth, vermiſche es wohl untereinander, brauchs täglich drey oder viermal, allezeit zu fünff oder ſechs tropffen in die augen gelaſſen.

N. 4. Ein ander gemeines Augen-Waſſer.

Nimm nichts, tucia, hirſchhorn präparirt, jedes zehen gran, alaun, weiſſen vitriol, jedes ſechs gran, ſalpeter fünff gran, campher ſieben gran, mache alles zu pulver, vermiſche es mit folgenden waſſern, als eyſen-kraut-ſchöllkraut und fenchel-waſſer, jedes ein halb trinckgläßlein voll, und gebrauchs des tags drey oder viermal, zu fünff oder ſechs tropffen auf einmal.

N. 5. Augen-Waſſer.

Lichorien-baldrian-breitwegrich-fenchel-waſſer, jedes ein kleines trinck-gläßlein voll, hernach vermiſcht man darein 1. loth präparirte tucia, crocus metallorum 19 gran, bley-zucker ein halb quintlein, campher 3. gran, weiſſen vitriol 20. gran, die pulver reibt man in einem mörſel wohl untereinander, hernach vermiſcht mans mit dem waſſer, und alsdann braucht mans laulicht, ein tüchlein darein getunckt und auf die augen gelegt; Es iſt vortrefflich, ich habs an mir ſelbſt und an vielen andern mit groſſen nutzen gebraucht.

N. 6. Eine Augen-Artzney zum äuſſerlichen Auflegen.

Erſtlich nimm von einem neugelegten ey das klare in eine ſchüſſel, dazu ein wenig weiß roſen- oder fenchel-waſſer, und ein wenig ſaffran, ein wenig geſchabten campher, alsdenn rühre es mit einem gantzen ſtücklein alaun ab, ſo lang bis ein teig daraus wird, alsdenn zwiſchen zwey tüchlein laulicht aufgelegt.

N. 7. Folgen unterſchiedliche Waſſer, ſo in den Augen-Kranckheiten zu gebrauchen.

Es iſt keine regel und geſetz, daß man bey 3. oder 4 augen-waſſern verbleibt, ſondern nach anſehung des zuſtandes, iſt die hitze groß, ſo nimmt man die ſtarck-kühlenden waſſer: flieſſen die augen ſtarck, ſo nimmt man die kühlenden waſſer, ſo auch ein wenig dabey trucknen; ſeynd aber die augen nicht ſonderlich erhitzt, kan mans temperirt machen, zum Exempel: Zwey küh-

kühlende waſſer, als erdbeer- und nachtſchatten-waſſer, dann aber zwey warme, als fenchel- und ſchöllkraut waſſer, oder augentroſt, ringel-blumen, eines ſo viel als des andern: iſt aber der fluß kalt, können lauter wärmende waſſer gebraucht werden, als lavendel-ſchöllkraut-fenchel-augentroſt-ringel-blumen-brenn-neſſel-dillenkraut-waſſer. Item, nachtſchatten-haus-wurtzel pilſenkraut-waſſer, dieſe drey ſeynd ſtarck kühlend; ingleichen roſen-breit wegrich-ſee-blumen-waſſer, kühlen auch mächtig; ſchleehenbläth täſchelkraut-erdbeer-waſſer, dieſe ſeynd in hitzigen und ſtarcken flüſſen der augen mächtig; es iſt auch gut, wann die augen zu ſehr roth oder wäſſerig ſeynd von ſo ſtarcken flüſſen, ſo kan man breit wegrich-eyſenkraut-erdbeer-baldrian-oder augentroſt-fenchel-ritterſporn-blaukorn-blumen und ſchöllkraut-waſſer gebrauchen.

N. 8. Mittel für die rothe Augen.

Eine hand voll quitten-laub ſo ſonſt im frühling gedörrt ſolt werden, oder nur wie mans haben kan, dieſes kocht man in friſchen waſſer, und läſt es kalt werden, mit dieſem waſſer alle tage das gantze jahr die augen gewaſchen, verhütet alle entzündungen, flüß, und erhält die augen bey gutem klaren ſchein.

N. 9. Ein anders zu den Augen.

Wann einem die augen wehe thun, ſehr beiſſen oder jucken, auch roth und trübe ſeyn, ſoll man ausgebrennt hollunderblätter-waſſer nehmen, 3. theil, und ein viertel theil brandtwein, netze darein leinene tüchlein, und über die augen gelegt, das zieht die hitze heraus, und macht linde, auch ſoll man von einer entzian-wurtzel was ins friſche waſſer legen, und ein tüchlein darein einnetzen, und mit dem waſſer die augen wiſchen, das vertreibt das beiſſen.

N. 10. Vor die Fell in den Augen.

Ein quintlein präparirte tucia/ weiſſen zuckercand auch ſo viel gepülvert, und in die augen gethan, alle nacht, ſo man will ſchlaffen gehen, aber nicht zu morgens, das zieht das fell ab, iſt an einem mann zu Prag, der zu 10. jahren nicht geſehen, probiret worden.

N. 11. Vor Felle der Augen.

Nimm menſchen-koth in ein neues häfelein oder töpfflein, wohl vermacht, daß keine lufft hinein kan, laß in einem backofen mit dem brod backen, machs zu pulver, und alle tag durch ein federkiel eingeblaſen, iſt bewährt, und nimmt das fell hinweg.

N. 12. **Eine andere Augen-Artzney.**

Nimm haſen-gall, wohl durcheinander gerührt, und alle tage zwey tropffen in die augen gelaſſen, vertreibt das fell.

N. 13. **Noch eine andere.**

Wachtel-ſchmaltz wie ein hanff-körnlein ſchwer oder groß, in die ecke des auges gethan, dreymal im tage, als vormittags, nachmittags, und auf die nacht, bis man ſiehet daß es anfängt wegzufreſſen, das waſſer mit gallitzenſtein oder weiſſen vitriol in einer halben viertel ſtunde darauf gebraucht, iſt bewährt.

N. 14. **Für böſe Augen, wann Felle darüber wachſen.**

Um bartholomäi vor der ſonnen aufgang grabe der kleinen pfaffenröhrlein-wurtzel, binde 5. oder 8. ſtück in ein tüchlein/ hengs an den hals, ſo ſolls gewiß ſeyn vor leute und vieh.

N. 15. **Für die Flüſſe in den Augen.**

Nimm rindfleiſch und knoblauch untereinander zerſtoſſen, und über den nacken gebunden, iſt auch gut für die flüſſe der augen, zieht ſie zurück, das rindfleiſch muß roh ſeyn.

N. 16. **Die Augen zu ſtärcken.**

Augentroſt/ und betonien-ſaltz zu zeiten in den ſpeiſen zu gebrauchen, ſtärckt die augen.

N. 17. **Ein anders.**

Das ordinare trinck-waſſer, weiß oder gelbes ſandel-holtz, maſtix-holtz, jedes zwey loth, gieß darauf zwey maas heiß brunnen-waſſer, laß 12. ſtunden ſtehen, alsdann kocht mans ein wenig, und trinckts kalt nach belieben.

N. 18. **Noch ein anders.**

Erſtlich nimm rothes ſandel-holtz, gehobelt, küchen-zucker, jedes zwey loth, friſchen limonien ſafft ein loth, rothe roſen zwey quintlein, friſches brunnen-waſſer anderthalb maas, das waſſer macht man warm, und läſt es über nacht beyſammen ſtehen, frühe kocht mans ein wenig, und ſeiget es durch ein tuch, an einen kalten ort geſtellet, darnach nach belieben getruncken, dieſer tranck wird mit der zeit die ſcharffen catharre lindern und austrucknen, und die aufrauchende galle verhindern, die augen mit quitten- oder eichen-laub-waſſer offt gewaſchen, ſo verliehret ſich die röthe, auch offt etwas von veilgen-wurtzel im munde zerbiſſen und ausgeſprützelt; Ingleichen maſtix zerbiſſen, welches die flüſſe in mund zieht, im nacken ſoll man tragen gel-

Digitized by Google

gelben agtſtein, feucht-körner, meer-hirſe, zichorien-wurtzel und wintergrün-laub, jedes ein halb quintlein / gröblicht zerſtoſſen, in rothen zindel eines thalers breit eingemacht / und alſo getragen.

N. 19. Ein bewährtes Stück, ſo ein Geſchwär in ein Aug kommt und weich wird, und dennoch nicht aufbrechen will.

Man nehme einen friſchen eyer-dotter, eine meſſerſpitze saltz, haaſen-ſchmaltz einer erbiß groß, miſche es wohl untereinander, ſchneide ein tüchlein eines pfennings groß, ſtreiche das vorgeſchriebene ſälblein darauf, legs auf, wo es am weicheſten iſt und eine blüthe hat, bricht es bald auf, wanns offen iſt, lege das pflaſter wieder friſch darauf, es ziehet fein heraus und heilet; woferne es gar zu geſchwind wolte zuheilen, ſo thue ein klein wenig entzian-wurtzel in das loch, bis du vermeyneſt daß eyter genug ſey heraus kommen, alsdenn thue das würtzlein wieder hinweg, es heilet fein zu.

N. 20. Für die Perlen in den Augen.

Es entſpringen offt in denen augen kleine körnlein wie die perlen, die auch der gemeine mann perlen nennet, ſolche vertreibet nachfolgendes: Man ſtreuet präparirte perlen in die augen, dieſes macht wieder ein helles geſicht, und iſt an vielen probirt worden.

N. 21. Für die Geſchwulſt in den Augen.

Waſche die augen oft mit diſtillirten fenchelwurtzel waſſer; item weiß roſen-waſſer, die wurtzel van täſchelkraut ſauber gewaſchen, legs unter die zunge wann du wilſt ſchlaffen gehen, laß über nacht liegen, thue es etliche mal, das geſicht wird lauter.

N. 22. Augen-Sälblein.

Nimm weiſſes kühl-ſälblein 3. quintlein, präparirte tucia 10. gran, ſaffran 8. gran, präparirte corallen 20. gran, dieſes alles zuſammen gemiſcht, um die rothen augen das fleiſch geſtrichen des tages zweymal.

N. 23. Augen-Pillen zu machen.

Aloe hepatica vierthalb quintlein, alle fünff ſpecies mirabolanorum, rhabarbara, maſtix, wermuth, roſenblätter, blaue veilgen, fenesblätter, lerchen-ſchwamm, ſeiden, ſo im haar wächſt, 15. gran, aus den 5. ſpecies mirabolanorum muß man die inwendige kern hinweg thun, diß alles ſtoß zu pulver; zu dieſem pulver nimm anderthalb quintlein und 8. gran diagrydium, ſtoß ſolches mit fenchel-waſſer, daß fein wird wie ein harter teig, behalts zur nothdurfft.

Item: Zu den augen iſt gut das waſſer fol. 1. 2. Num. 1. 2.
Item: Das waſſer fol. 2. Num. 3.

Item:

Item:	Das majoran waſſer macht klare augen	fol. 21. Num. 54.
Item:	Der meerzwiebel-eßig macht klar geſicht	fol. 35. Num. 5.
Item:	Die köſtliche alabaſter-ſalbe	fol. 70. Num. 1.
Item:	Die augen-ſalbe	fol. 71. Num. 4.
Item:	Zu den hitzigen augen-flüſſen ſeynd gut die pulver.	fol. 88. N. 1. 2. 3. 4.
Item:	Das edle pulver macht die augen klar	fol. 92. Num. 19.
Item:	Die valeriana-wurtzel	fol. 115. Num. 14.
Item:	Das elexir für nebel des geſichts	fol. 117. Num. 18.
Item:	Vor das augenrinnen die wachholderbeeren	fol. 118. Num. 19.
Item:	Vor fell der augen, der rothe ſtein	fol. 120. Num. 21.
Item:	Die purgier-pillen zu den augen	fol. 129. N. 28. 29.
Item:	Das mittel, ſo zu finden unter den ohren-zuſtänden.	fol. Num. 14.

Apoſtem-Zuſtände.

In Apoſtem-Zuſtänden muß man ſich enthalten ebenfalls von allen flüßigen Eſſen, als Schweinenfleiſch, Kraut, Linſen, allen ſauren und gar zu ſtarcken Gewürtz-Brauch; man kan ſich auch in etwas von dem Wein enthalten, und ſich der geſottenen waſſer gebrauchen.

N. 1. Für die Apoſtem-Zuſtände, ſie ſeyn wie ſie wollen.

In zuſtänden der apoſtem muß man gleich ader laſſen, hernach muß man alle tage 2mal friſch leinſaat-öl mit zucker und honig vermiſcht einnehmen, auf einmal bey einem halben trinck-gläßlein, das muß man continuiren, damit wird das apoſtem zeitig; auswendig wo der ſchmertzen iſt, an der bruſt oder ſeiten, ſoll man gebratene zwiebeln, zerſtoſſenen leinſaamen und geſtoſſen bohnen-mehl in milch ſieden, daß gleich wie ein brey wird, mit lein-öl vermiſchen, und warm wie ein pflaſter auf den ſchmertzhafften ort legen, man kan das pflaſter auch auf den kopf legen, wann ein apoſtem im kopff iſt, dabey räuchere dich mit dem lein-öl durch einen triechter, den rauch davon in das ohr gehen laſſen.

N. 2. So ein Apoſtem oder Geſchwär im Leibe wächſt.

Der ſoll abends und morgens kreen oder meerrättig eſſen, ſo muß das geſchwär zerbrechen, und unten oder oben von einem menſchen kommen.

N. 3.

N. 3. **Ein Pflaſter davor.**

Nimm weiſſen hunds-koth, rockenes geriebenes brod, ziegen- oder ſchaaf-milch, weich es ein, röſt es in leinſaat-öl, legs auf den ort, wo du meyneſt daß ein apoſtem ſeye, ſo zertheilet es ſich.

N. 4. **Ein Pflaſter in ſolchen Zufällen zu gebrauchen.**

Nimm abgeſtreiffte wermuth, kümmel, jedes 4. loth, broſen von weiſſen brod 6. loth, honig 8. loth, lerchen pech 5 loth, harlinſen 3. loth, etliche blüthen ſaffran, gieſſe weiſſen wein daran, laß es ſieden, daß es dick wie ein brey wird, gieſſe alsdann chamillen johannes- und blauveilgen-öl, jedes einen löffel voll darzu, rührs durcheinander, und ſtreichs finger dicke auf ein tuch, und ſo warm als mans erleiden kan, aufgelegt, und wann es trucken iſt, ſo gieß ein wenig daran, iſt aber das apoſtem mit hitze, ſo nimm milch an ſtatt des weins, es iſt für das ſtechen und winde auch gut.

N. 5. **Ein ander Apoſtem-Pflaſter.**

Man nimmt feigen ſo viel man will, ſchneidet ſie klein, und ſiedet ſelbige in ein wenig baumöl, gieſt honig darzu, läſt es ſieden biß es dick wird, daß mans auf ein tuch kan ſtreichen zu einem pflaſter, legt es über, wo das ſtechen iſt, ſo warm als mans erleiden kan, und alle tage einmal wärmen, wenn es zu dick iſt, kanſt du wiederum ein wenig honig zugieſſen.

N. 6 **Ein anders zu hitzigen Apoſtemen oder Geſchwulſten, welches dieſelbigen zeitiget, öffnet und den Schmertzen benimmt.**

Nimm broſen von weitzen-brod, ſo viel du wilſt, laß es in milch 2. ſtunden weichen, dann zerſtoſſe in einem mörſel, thue es alsdenn in einen hafen oder topff, nimm terpentin oder lerchen-hartz 2. 4. oder 6. loth, nachdem du viel oder wenig pflaſter kochen wilſt, laß es über einem ſanfften feuer einſieden, rühr es mit einem höltzlein um, biß daß es die rechte dicke eines pflaſters bekommt, ſetz es vom feuer, laß erkalten, nimm 3. oder 4. eyerdotter, oder ein wenig ſaffran, welches beſſer, und vermiſch es alles wohl durcheinander, ſo haſt du in hitzigen apoſtemen ein bewährtes mittel.

N. 7. **Noch ein anders davor.**

Man nehme 2. löffel voll neues honig mit ſamt dem wachs, friſche feigen, einer nuß groß capaunen-fett, und ſo viel rothe ſalbe, ſau pappel, ſo mit milch überbrennt oder überkocht iſt, einen löffel voll venediſche ſeiffen, ſemmel-ſchmollen oder broſamen, ſo viel man zwiſchen zwey fingern hal-

halten kan. ſolches alles zuſammen in einer pfanne gemach zergehen laſſen, alsdenn ſtreichs auf ein leder, legs alſo warm auf, verneure es alle tage zwey mal, iſt bewährt.

Folgende Waſſer ſeynd gut vor die Apoſtem.

Wild ſalbey.
Scabioſen.
Schlehenblüthe.
Liebe-ſtöckel.
Röhrl.
Unſer frauen diſtel.
Cardobenedicten.
Angelica.
Pappel.
Jſop waſſer.

Item: Jſt gut das Apoſtem-waſſer fol. 2. 3. Num. 4. 5.
Item: Jſt gut das köſtliche cardobenedicten-öl. fol. 59. Num. 6.
Item: Der königin un ungarn grüne ſalbe. fol. 74. Num. 12.
Item: Das hertz-pulver. fol. 95. Num. 31.
Item: Die apoſtem-räucherung fol. 104. Num. 1.

Vor den Affel oder hitzige Geſchwäre.

Der diæt iſt eben wie in den Apoſtem-Zuſtänden.

N. 1. Ein gutes Waſſer.

Nimm schöllkraut liebſtöck. geſpitzt wegrich. weiß roſen-waſſer, jedes ein halb ſeidel, campher einer haſelnuß groß, rohe myrrhen den halben theil weniger, und aſa fœtida ein klein wenig, ſaffran 30. oder 40. blüthen, nimm alles zuſammen in ein glaſirtes häfflein, und alſo durchein-ander abgeſchlagen und gebraucht, willſt du aber affel-tüchlein, welche zu den entzündungen dienen, haben, ſo weich es 3. 4. 5 mal ein, laß allemal trucken werden, zu offenen ſchäden iſt das waſſer gut.

N. 2. Ein anders.

Man nimmt roſen-nachtſchatten-breit wegrich- braunellen-waſſer, eines ſo viel als des andern, darunter nimm bolum armenum, daß es roth wird, netz ein tüchlein darein, und ſchlage es um, wenns trucken wird, ſo netz es wiederum an.

N. 3. Für den Affel oder Blut-Geſchwär.

Das hat man verſucht an den augen, da der affel oder entzündung ſchon dazu kommen iſt, nimm ein rohes kraut aus dem faß, ungewaſchen in einer pfannen geſotten, in ein tüchlein gelegt, und auf den affel oder geſchwär gebraucht.

N. 4.

Digitized by Google

N. 4. Ein anders für den Affel oder Blut-Geſchwär.

Man ſoll neſſel-wurtzel ſauber waſchen, und auf das glied, es ſey an arme ſchenckeln oder anderswo, aufbinden, wo der ſchaden iſt, es heilet all affel oder blut-geſchwär.

N. 5. Für den Affel oder Blut-Geſchwär ein Pflaſter.

Man nehme von 4. eyern das weiſſe, denn mit nachtſchatten-roſen-feucht diſtel-wegrich waſſer, mit einem ſtück alaun wohl abgeſchlagen oder ab. gerührt, ferner nimm klein geriebnen campher, bley weiß, ſaffran, vermiſche es gar wohl, daß es wird wie ein koch oder brey, ſtreichs auf ein hanffnes werck und binds auf den afſichen oder entzündeten ſchaden, wenn es ſchon offen iſt man muß es aber auflegen, wenn einem der ſchaden erſt geſchicht, man muß 4 tage darauf laſſen, ſoll bewährt ſeyn.

N. 6. Für den Affel oder Blut-Geſchwär.

Man nehme einen ſchnitt brod, bähe ſolchen, und lege es warm über, oder nimm aſa fœtida, campher, ein wenig ſaffran, rothe myrrhen, alles zerſchnitten oder gröblicht zerſtoſſen, laß es in einem kleinen häfelein oder topff mit wein und eßig zugedeckt ſtehen, tunck ein tüchlein darein, und legs über den affel; iſt es aber ein rothlauf oder roſe, ſo laß das tüchlein trucken werden, und legs über.

N. 7. Ein anders, wann die Füſſe nach dem Fieber aſlich oder geſchwollen ſeyn.

Nimm eine hand voll rothe roſen-chamillen-blüth, ſalbey, jedes eine hand voll, dieſes in einen krug oder hafen gethan, gieß waſſer daran, und laß es wohl ſieden, gieß es in ein ſchaff oder gelte, laß den dampff gar wohl an die füſſe gehen, man mag auch wohl die füſſe mit dem waſſer beſprengen, hernach ſauber abtrücknen; dieſes etliche mal nacheinander ſo gehet die geſchwulſt oder affel aus dem leib und füſſen; das waſſer, darinnen man die kräuter ſiedet, muß man aus der leſche vom ſchmied nehmen, worinnen ſie das eiſen ableſchen, mit gemeldten waſſer muß man drey tage genug haben.

Item: Iſt für den affel oder entzündung gut die räucherkertzen fol. 107. Num. 16.

Vor die göldene Ader.

In der göldenen Ader ſoll man meiden alles, was hart zu verdauen, als geſelcht oder gepöckelt Fleiſch, voraus geſelcht oder gepöckelt Rindfleiſch, Bohnen, Linſen und dergleichen, gar zu ſtarckes Gewürtz, zu viel geſaltzene und geſäuerte Speiſen.

N. 1. Wann die göldene Ader brennt und herauſſen iſt.

So ſoll man chamillen-blüthe in ein tüchlein einbinden, daſſelbige in milch ſieden, und ſo warm als mans erleiden kan, auf die göldene ader legen.

N. 2. Ein anders.

In breitwegrich-waſſer ein tüchlein eingetunckt, und auf die göldene ader gelegt, man darff es weiter nicht wärmen, ſondern nur alſo kalt, wenn das tüchlein trucken iſt, ſo tunckt mans wieder ein, ſo lang es vonnöthen iſt, gebraucht, iſt bewährt.

N. 3. Item vor die göldene Ader.

Iſt nichts beſſers, als nimm hopffen, wie man ihn zum bierſieden braucht, koche ihn in waſſer, und laß den patienten darauf ſitzen, ſo warm ers erleiden kan, und daß der dampff wohl in ihn gehe.

N. 4. Ein anders.

Item, man nimmt hollunderblüten-waſſer, oder von breit wegrich, in dieſes legt man grünen vitriol, daß es etwas grünlicht wird, alsdenn tunckt man einen bade-ſchwamm in das waſſer, druckt die adern hinein, dieſes ſo offt gebraucht, biß es beſſer wird.

N. 5. Wann die göldene Ader blutet.

Man nimmt zunder und legt ihn auf die göldene ader, ſo hilffts; oder nimm einen haſen-balg, verbrenne ihn und ſtreue das pulver darauf.

N. 6. Für die göldene Ader, wenn ſolche heraus gehet und ſehr brennet.

Man nimmt feigen und kehret ſie um, leget ſie in lindenblüth waſſer, laſt es wohl anziehen, alsdenn ſchleimt man es wohl aus, und legts auf die ader, man kan unter die lindenblüth-waſſer auch breit wegrich-waſſer nehmen.

N. 7.

Digitized by Google

N. 7. Noch ein anders vor die göldene Ader.

Nimm hauſswurtz-blätter, zerdrucks ein wenig, thue ſie in ein häflein oder topff, laſs bey einem kl:inen kohlfeuer laulicht werden, und ſtreichs auf ein tüchlein/ legs offt über die ader, es kühlt und nimmt den ſchmertzen weg; Item, man ſoll auch haber ſchön ausleſen, und in froſchleich- oder linden-blüth-waſſer ſieden, biſs er ſchleimig wird, alsdenn ein tüchlein in ſolchem ſchleim eingetunckt und offt laulicht übergelegt.

N. 8. Für die göldene Ader eine Salbe, und wann ſie einem anfangt zu bluten, wie mans Blut muſs ſtillen.

Nimm baumwolle und brenne ſie über einem wachs-licht über und über gar wohl, und darnach röſt es mit baumöl ab, und drücks aus, legs auf den ſchaden, daſs es das blut ſtillet.

N. 9. Eine ſalbe vor die göldene Ader.

Man muſs nehmen eine weiſſe rübe ſamt dem kraut, und muſs ſie ſieden, darnach muſs man das kraut, die haut, und alles das harte miteinander hinweg thun, daſs nur der kern bleibt, nimm denn eine hand voll kümmel, ſtoſs es zu mehl, und die rübe darunter, ſolches in weiſſen roſen-waſſer geſotten, dieſes dreymal mit zugieſſung des roſen-waſſers, daſs zu einer ſalben wird mit ſtetigem umrühren, dieſe ſalbe denn aufgeſtrichen, und auf die ader gelegt, darnach nimm wachtel ſchmaltz das muſs den ruckgrad nach gerad aufwärts geſtrichen werden, eines fingers lang, man nimmt nur ſo viel, das den finger netzen thut; Item, nimm eine gefrohrne rübe, ſchneide und drücke ſie wohl aus, denn fein warm auf die ader gelegt.

N. 10. Für die göldene Ader ſoll gar gewiſs ſeyn.

Alle morgen ſöll man nüchtern von einem rettig, der nicht geſaltzen iſt, etliche blättlein eſſen.

N. 11. Die Rucken-Ader zu verſtopffen.

Im may diſtillire ein waſſer, es heiſt burtzel-kraut, das trincke offtmals, netze tüchlein darein, und leg es auf den ausgang der göldenen ader.

Item: für die göldene ader das himmelbrand-öl. fol. 62. Num. 12.
Item: Iſt gut das memordica-öl. fol. 65. Num. 20.
Item: Die präparirten cronabeth- oder wachholder beeren. fol. 118. Num. 19.
Item: Iſt gut das clyſtir. fol. 135. Num. 2.

Für die Angina oder Bräune.

In der Angina müſſen wegen des harten ſchlingens nur nährende Sultzen oder Suppen, und gar ſubtile Speiſen, als Panätlein oder Müſer und haber-Schleim gegeben, auch der Wein gemeidet werden.

N. 1. **Ein gutes Mittel vor die Angina.**

Nimm dillen-ſaamen, eybiſch-wurtzel, lein-ſaamen, griechiſch heu, jedes zwey loth, ſtoß alles zu pulver, ſieds in waſſer, daß es wie ein teig werde, dillen- und weiß lilien-öl, jedes 2. loth, ſieds, daß es wird wie ein pflaſter, ſtreichs auf ein tuch, legs fein warm über, wo das geſchwär iſt, man muß des tags wenigſt zweymal erfriſchen, das halß-geſchwär zu eröfnen.

N. 2. **Ein anders davor.**

Nimm ein ſchwalben-neſt, thue es in einen hafen oder topff, gieß 1. maaß ziegen-milch daran, laß eine halbe ſtund ſieden, nimms zwiſchen zwey tüchlein, legs auf den halß, wird es kalt, ſo wärme es wieder.

N. 3. **Noch ein anders.**

In einer milch feigen und käspappeln geſotten, und darmit gegurgelt.

Item: Für die angina iſt gut das melioten-pflaſter fol. 72. Num. 6.

Für das Abnehmen am Leibe.

In dem Abnehmen muß man ſich hüten vor gar zu harten und unverdaulichen Speiſen, als gar zu ſtarck geſaltzen, eingeſaltzen und geräucherten Fleiſch und Fiſchen, wie auch vor Eßig und hitzigen Sachen; von dem Wein muß man ſich gänzlich enthalten, davor kühlende Träncke als zum Exempel, geſottene Waſſer brauchen.

N. 1. **Eine gewiſſe Suppe vor die magern Leute.**

Man nehme wohl ausgepuzte oder von därmern gereinigte fröſche acht loth, krebsſchwäntze 6. loth, ſchild kröten fleiſch 4. loth, friſchen ſpeck 2. loth, ſaubere gerſten 2. loth, peterſilgen kärbel und ſalbey-kraut, alle friſch, jedes 1. quintlein, laß dieſe ſtücke in 9. ſeidel oder nöſſel guter capaunen ſuppe biß auf den halben theil einſieden, hernach durch eine preſſe ausgedrückt, ſaltz es ein wenig, und gib es ein ganz monat ein.

N. 2.

N. 2. Wie man die Suppe vor das Abnehmen brauchen ſoll.

Nimm kürbes melonen cucumern-kerne, löſe dieſe aus den ſchalen, von jeden ein halb quintlein, pinchen und piſtacien, jedes 1. quintlein, 12. mandelkerne, ſtoß alles gar klein untereinander, gieß alsdenn eine gar heiſſe ſuppe von einer hennen ein ſeidel oder nöſſel darauf, drücks durch ein tuch, daß die krafft alle heraus kommt, trinck frühe den halben theil warm auf einmal aus, ſchlaff 2. ſtunden wieder darauf. Alle tage muß mans friſch machen, ſonſt wird die ſuppe ſauer in der hitze; je länger mans braucht, je beſſer iſt es.

N. 3. Eine andere Suppe vor das Abnehmen.

Nimm von friſchen kräutern endivien, ſaurampffer, pimpenell, körbelkraut jedes eine hand voll, kochs in anderthalb maaß ſuppe, welche ſuppe aus kalbfleiſch und von einer hennen geſotten iſt, laß mit den kräutern ſieden, alsdann thue noch darzu klein gehackte ſalbey, peterſilge, otenmennige oder leberkraut, von jeden ſo viel/ als man zwiſchen 2. fingern faſſen kan, ſpeck 2. loth, ſimmel-ſchmollen oder grumme eine hand voll, ſaltz ſo viel als genug, laß es wiederum ſieden, daß 4. ſeidel verbleiben, von dieſem nimmt man ein halb ſeidel mit einem friſchen eyerdotter, wenn man will, macht mans ſauer mit pomerantzen- oder limonien-ſafft, das trinckt man alle morgen oder wenn es beliebet.

N. 4. Die ordinare Sultz oder Gallert vor das Abnehmen.

Man nehme ein viertel pfund rindfleiſch, kälber- ſchöpſen- ſchweinen-fleiſch, jedes ein viertel pfund, ein viertel von einem capaun, hacke das fleiſch mit dem capaun ſamt den beinen, legs in einen ſaubern haſen, eine lage um die andere, biß der topf voll iſt, oben auf das fleiſch thue etliche ſaffran-blüthen, und ſchlag ein ey gantz darauf, nimm eine haſen-decke oder ſtürtze ſo auf den topff recht iſt, vermachs wohl mit teig, daß kein waſſer in den topff kan, vielweniger ein dampf heraus, ſetz den topf mit dem fleiſch in einen keſſel, darinn ſiedendes waſſer iſt, daß aber kein waſſer in den haſen kommen kan, und doch das waſſer ſtets ſiede, ſo lang der topf mit dem fleiſch darinnen ſtehet; wenn es 8 ſtunden nacheinander geſotten hat, ſo nimm den haſen mit dem fleiſch heraus, thue das ey davon, preſſe das fleiſch und capaun durch ein ſauber tuch in eine ſchüſſel, wenn man will, kan man das fett herab ſchöpffen, ſetz es in einen keller, ſo iſt ſie gerecht, alsdenn kan mans alle morgen und abend, wenn man ohne dem eine ſuppe iſſet, ein ſtücklein einer ſultz oder gallert darinnen zergehen

gehen laſſen, iſt leicht dem magen zu verdauen, und giebt denen leuten gute nahrung, ſo mager ſeynd, und kräffte bedürffen.

N. 5. **Eine andere Gallert.**

Man nehme rindfleiſch, kalbfleiſch jedes 1. pfund, eine halbe alte henne, thue alles in einen ſaubern haſen oder topff, gieß ein achtring oder den achten theil einer maaß waſſer darauf, laß es 8. ſtunden ſieden, und wenns gar wohl geſotten iſt, ſo läſt mans kalt werden, hernach ausgedrückt, ſo wird eine gute ſultz oder gallert daraus.

N. 6. **Salbe zum Rückgrad fürs Abnehmen.**

Man nehme tragand, arabiſches gummi, jedes 2. quintlein, laß es über tag und nacht in blauveilgen-waſſer ſtehen, hernach thue darzu blauveilgenöl, ſeeblumen-öl, jedes 2. loth, friſche butter ein loth, limonien-ſafft anderthalb quintlein, campffer 1. quintlein, mit weiber-milch mach eine ſalbe, und ſchmiere dich damit.

Item: Vor das abnehmen iſt gut das waſſer fol. 3. Num. 6.
Item: Iſt gut der ſafft fol. 43. Num. 19.
Item: Das clyſtir fol. 135. Num. 1.

Wann eine Otter oder Schlange in einen Menſchen kriecht.

N. 1. **Iſt dieſes gut.**

Dem krancken muß man allweil cardobenedicten-waſſer zu trincken geben, zu morgens und abends, kan man aber den friſchen ſafft an ſtatt des ausgebrennten waſſers haben, wäre es deſto beſſer.

N. 2. **Ein anders.**

So lange die otter oder ſchlange im magen iſt, ſoll man die krancke perſon auf einen tiſch legen auf den bauch, hernach ſetzt man eine heiſſe milch, daß ihr der dampff in das maul gehet, das maul muß offen ſeyn, ſo gehet die otter oder ſchlange der milch zu, denn ihnen nichts liebers als eine ſüſſe milch iſt, wenn man ſpürt und ſiehet, daß die otter zum maul kommt, ſo muß man ſehen, daß man ſie ertappe und heraus ziehe, dergeſtalt iſt eine gute weile zu liegen nöthig: Iſt ſie aber ſchon im bauch, ſo muß man clyſtire von milch gebrauchen.

N. 3. Für den Otter- oder Schlangen-Biß.

Man nehme ſpitzigen wegrich, zerſtoß den, und trincke davon, es ſoll gut ſeyn.

Item: Das cardobenedicten-öl fol. 59. Num. 6.
Item: Das ſcorpion-öl fol. 67. Num. 29.
Item: Die präparirten cronabeth- oder wachholder-beeren fol. 18. Num. 19.

Für die Aſſeln oder Würme, ſo zwiſchen den Fingern wachſen

N. 1. iſt ſolches gut.

Man nehme einen lebendigen aſſel oder keller-wurm, lege ſelbigen zwiſchen die finger ſo wird es dir beſſer.

Item: Dienet der göldene eßig vor den aſſel- oder wurm am finger fol. 33. Num. 1.

Für die Ayß- oder Blut-Schwäre

N. 1. iſt dieſes gut zu gebrauchen.

Nimm lein-ſaamen, papeln, chamillen, jedes gleich viel, zu pulver gemacht, und mit etlichen feigen in geiß-milch geſotten, auf ein tüchlein geſtrichen, und übergelegt.

N. 2. Ein gar gutes Pflaſter vor die Ayß und Blut-Geſchwäre.

Man nimmt honig ſechs loth, terpentin drey loth, läßt es untereinander zergehen auf einen kohlfeuer, rühret darein ſchön weiſſes mehl 5. loth, und von 2. friſchen eyern den dotter, es wohl untereinander; Letzlichen rührt man darunter zwey meſſerſpitzen geriebenen ſaffran, alsdann ſtreicht mans auf ein tüchlein, und legts über die geſchwär, es erweichts, zeitigets, und heilets.

Item: Iſt gut der göldene eßig fol. 33. Num. 1.
Item: Das cardobenedicten-öl fol. 59. Num. 6.
Item: Die geſchwär-ſalbe fol. 73. Num. 10.
Item: Das mittel fol. Num. 6.
Item: Das mittel fol. Num. 4.

Vor dem Athem, ſo einer übel ſtinckt.

Iſt dieſes gut.

N. 1.
Man vermiſche gerſten-mehl mit ſchönen honig, und reibe darmit öffters die zähne.

Ein Anders.

N. 2.
Schwertel-wurtzel in wein gelegt, den mund gar wohl darmit gewaſchen, und lang im munde behalten.

Noch ein Anders.

N. 3.
Die rinde von rockenem brodt gedörrt, und zu pulver geſtoſſen, vermiſch es mit ſo viel galgant-pulver, davon alle tage eingenommen, iſt gar bewährt.

Mehr ein Anders.

N. 4.
Alle abend, wann man ſich niederlegt, drey biſſen gemeines hausbrodt aus friſchen waſſer gegeſſen.

Wieder ein Anders.

N. 5.
Nimm wachholderbeeren 8. loth, fenchel 2. loth, zucker 4. loth, dieſes alles zu pulver gemacht, alle morgen nüchtern darvon gegeſſen.

Vor den ſchweren Athem.

In ſchweren Athem muß man ſich enthalten von gar zu unverdaulichen und Winde verurſachenden Speiſen.

Dahero iſt ſolches zu gebrauchen.

N. 1.
Man nimmt ſalbey einen guten theil, ſüſſe rüben 2. auf eine perſon, und 2. lorbeer-körner, kümmel einen halben löffel voll, das ſiede durch einander, daß kein dampff davon gehet, trinck darvon, ſo du wilſt, aber ſo warm es ſeyn kan.

Ein Anders.

N. 2.
Item iſt der meer-zwiebel-eſſig treflich vor den ſchweren athem zu gebrauchen, deſſen täglich zwey bis drey löffel voll eingenommen.

Item: Iſt gut das apoſtem-waſſer fol. 2. 3. Num. 4. 5.
Item: Der bruſt-ſafft fol. 40. Num. 5.
Item: Der quitten-ſafft fol. 42. Num. 14.

Digitized by Google

Item: Das pulver fol. 98. Num. 45.
Item: Die präparirten cronabet- oder wacholderbeeren fol. 188. Num. 19.
Item: Der tranck fol. 123. Num. 3.

Bräun-Zuſtände.

In bräun-zuſtänden iſt ſich zu hüten vor ſpeiſen, ſo hart zu ſchlingen ſeynd, wovor meiſtentheils nur kräfftige ſultzen oder gerſten- oder haberſchleime können öffters genommen werden; man ſoll auch nicht gar zu kühle trincken, von wein iſt ſich zu enthalten.

N. 1.

Ein Gurgel-Waſſer zu machen.

Nimm breiten wegrich, braunellen, jedes eine hand voll, alaun ein wenig, die ſchalen von anderthalb margaranten-äpffel, gieß ein ſeidel waſſer, und ein ſeidel oder nöſſel wein daran, laß drey quer finger einſieden, wohl zugedeckt, darnach roſen-honig, maulbeer-ſafft, mit quitten-kern-ſchleim durcheinander geſchlagen, und damit gegurgelt.

N. 2.

Vor die Bräune.

Friſches waſſer, roſen-eſſig, jedes ein halb ſeidel, ſaltz eine welſche nußſchale voll, gieß untereinander ab, laß ihn alle ſtunden oder öffters gurgeln, und allemahl dieſe folgende ſtücke gebrauchen: Nimm eine halbe muſcatennuß, und ſo viel campher, und anderthalb löffel voll ſchieß-pulver, zerſtoſſen und in roſen-honig vermiſcht, und allezeit nach dem auswaſchen die zunge darmit geſchmieret.

N. 3.

Ein anders.

Weiſſen hunds-koth mit friſchen waſſer abgetrieben, und durchgeſeiget, laß den krancken darmit gurgeln.

N. 4.

Vor die Bräune.

Man nimmt drey lebendige krebſe, ſtoſſe ſie in einem mörſel, wann ſie wohl zerſtoſſen ſeynd, treibs mit braunellen-waſſer durch, waſche den mund wohl darmit aus, und trincke einen löffel voll mit ein wenig wein-eſſig hinab, von krebſen die äderlein in ſchweiff, oder was ſchädlich iſt hinweg gethan.

N. 5.

Ein anders vor die Bräune.

Nimm album græcum, ſo weiß als mans haben kan, laß es wohl dörr werden, und ſtoß zu pulver, alsdann nimm ſo viel als man zwiſchen zwey fingern halten kan, in roſen-honig gemiſcht, fein warm eingenommen, und eine viertelſtunde darauf gefaſtet.

N. 6. Ein anders davor.

Man nehme ofen-ruß, und ſalpeter-zeltlein oder küchel eines ſo viel als des andern, und gibs in roſen-honig ein

N. 7. Für die Hertz-Bräune.

Weinſtein und alaun jedes 1. loth, zucker ein halb loth, dieſes zu pulver gemacht, und eines kreutzers oder dreyers ſchwer in braunellen-waſſer eingegeben.

N. 8. Ein anders vor die Hertz-Bräune.

Einen löffel voll ſchießpulver, und einen löffel voll honig, dieſes alles wohl untereinander gemiſcht, und ein wenig darvon eingenommen, und langſam auf der zungen zergehen laſſen; hernach friſchen ſpeck ſo lang als des menſchen zung iſt geſchnitten, lege ihn in friſch waſſer, und hernach auf die zunge gethan.

N. 9. Für die Bräune, alten und jungen Leuten zu gebrauchen.

Welches neben allen andern ſtücken mag gebraucht werden; Nimm quitten-kerne, ſo viel du mit vier fingern faſſen kanſt, und gieß ein halb ſeidel hertzfreud-braunellen-waſſer daran, laß die quitten-kern darinne weichen, ſo wird das waſſer ſein dicklicht, daſſelbe waſſer gieb dem krancken tag und nacht allezeit ein wenig in einem löffel, ſo offt ſeine zunge und hals trocken iſt, wanns ſchon tag und nacht etliche hundert mal wäre, es verwehret die hitz, daß ſie nicht ſo ſtarck überhand nimmt.

N. 10. Für die ungariſche Kranckheit, und vor die Bräune.

Man nimmt roß-koth 3. knödel oder äpffel, 3. krebſe, hauß-wurtzel 9. blätlein, ſtößt alles untereinander, 3. löffel voll roſen-eßig darunter gemiſcht, und ausgedrückt, einem erwachſenen menſchen in 24. ſtunden 3. mal eingegeben, allezeit ſo viel auf einmal als gemacht iſt; iſt bewährt.

N. 11. Ein anders.

Item: Nimm neue ziegelſteine, etliche trümmer oder ſtücklein, ſiede ſie in waſſer/ und gieb darvon zu trincken.

N. 12. Noch ein anders.

Item, nimm ein ſeidel oder nöſſel ſtarcken wein, thue ungeſtoſſenen ſaffran darein, ſo viel man zwiſchen 3. fingern faſſen kan, laß den halben theil einſieden, netz ein tüchlein darein, und ſchlags ihm um den halß, immerzu genetzt/ es ziehet die bräun heraus.

N. 13.

N. 13. Vor die Hertz-Bräune.

Man nehme ſtein-krebſe, ſtoſſe ſie wohl, treibs mit einem waſſer durch, netz ein tuch darein, und ſchlags dem der die bräune hat, um den hals, ſoll gar gut ſeyn.

N. 14. Ein bewährtes Stück vor die Bräune.

Man nehme von einem friſchen ey das klare, klopffs oder rührs mit alaun ab, daß es wird wie ein müſel, ſtreichs auf ein tüchlein, legs über das hertz-grübel.

N. 15 Vor die Bräune.

Ein blaues tuch in friſch brunnen-waſſer eingedunckt, und dem krancken auf die bruſt gelegt, das löſcht die hitze.

N. 16. Bräun-Pflaſter.

Nimm 5. friſche eyer, hart gebraten, thue den dotter heraus, röſte ihn ſo lange in einer pfanne, bis das öl oder fett darvon will gehen, nimm einen löffel voll weiſſen hunds-koth klein geſtoſſen, 2. löffel voll honig, thue es untereinander, rühr es noch eine weil über dem feuer, ſtreichs auf ein tuch gleich einem pflaſter, warm um den hals gebunden, den andern tag muß mans wiederum wärmen, und da es hart würde, mit ein wenig honig vermiſcht, und übergelegt.

Item: Vor die bräune iſt gut das waſſer fol. 4. Num. 8.
Item: Der goldene eßig fol. 33. Num. 1.
Item: Iſt gut das pulver fol. 89. Num. 5. 6.
Item: Das pulver fol. 97. Num. 38.
Item: Der rothe ſtein fol. 120. Num. 21.

Vor das Brechen.

N. 1. Iſt dieſes gut.

Nimm brandtewein, thue etliche tropffen cronabeth- oder wacholderbeer-brandtwein darein, dann ſo warm als mans leiden kan, den rückgrad darmit geſchmieret, auch ſoll man ein tüchlein in warmen brandtwein weichen, und alſo warm aufgelegt, wanns trucken, wiederum eingeweicht, und diß den tag etliche mal, und allezeit warm aufgelegt, iſt auch gut, wenn man eine rockene ſchnitten brodt bähet, einen guten ſtarcken brandtwein daran ſpritzt, wie auch muſcatennuß und allerley gewürtz darauf geſtüpt oder geſtreuet, und alſo warm auf den magen gelegt.

Ein anders.

N. 2.
Einen badſchwamm in eßig geſotten, und ſo warm, als mans leiden kan, auf den magen gelegt.

Denen Leuten für das Brechen.

N. 3.
Nimm einen gar ſcharffen eßig, rockenes brodt, maſtix und eine muſcaten-nuß, zu einem brey geſotten, und zwiſchen zwey tüchlein ſo warm als mans leiden kan, aufgelegt, wanns kalt worden, muß mans wieder wärmen.

Item: Iſt gut der pomerantzen-brandtwein fol. 30. Num. 3.
Item: Der quitten-ſafft fol. 42. Num. 14.
Item: Das braunmüntzen-öl. fol. 66. Num. 25.

Bruſt-Zuſtände.

In allen bruſt-zuſtänden muß man ſich enthalten von gar zu ſauern und ſcharffen eſſen, wie nicht weniger ſo hart zu verdauen, dar-vor unterſchiedliche nährende ſuppen zu brauchen, des weins iſt ſich zu hüten, davor geſottene waſſer oder wohl abgelegenes bier tauglich.

Für das Keuchen und Enge der Bruſt.

N. 1.
Nimm zuckercand des weiſſen zwey loth, ſchweffel blumen ein loth, ſtoß beydes untereinander zu pulver, darvon gieb ein halb loth entweder trocken, oder in einem tauglichen waſſer zu trincken, damit viel hundert menſchen geholffen worden.

Ein köſtliches Träncklein im zunehmenden Monden zu gebrauchen.

N. 2.
Nimm ehrenpreiß, ſenesblätter, ſüßholtz, weinbeerlein, aniß, zuckerpenid, blaue veilgen, zuckercand, jedes 1. loth, feigen 8, zwetſchken 10, golden leberkraut, ſchlähenblüthe, lungenkraut, jedes was man mit 4. fingern faſſen kan, iſop-ſtämme 3. ſalbeyblätter 4. ochſenzungen, borragenblüth, roſen, majoran, jedes ein wenig, eine groſſe garten-pappel, thue alles in einen hafen oder topff, gieß drey halbe kannen waſſer darauf, laß wohl zugedeckt ſieden, wann der vierdte theil eingeſotten, thue es vom feuer, ſetze es an einem kühlen ort, zu morgens gib dem menſchen ein halb ſeidel warm, um mittag und abends um 3. uhr kalt, und ſolches 3. tage nacheinander, man muß es ſauber durchſeigen, und die ſpecies ausdrücken, damit die krafft deſto beſſer heraus kömmt, und beſſer würcken kan.

N. 3.

N. 3. Bruſt und Lungen-Tranck wider alle Beſchwerlichkeit der Bruſt und ſchweren Athem.

Nimm huflattig, ehrenpreiß, centaurium, waldmeiſter, cardobenedicten, edles leber-kraut, gamanderlein, johanneskraut, betonien, ſinnau, gefleckte lungenkraut, hopffen und ſpargel, heydniſch wundkraut, jedes 2. hände voll, ſpaniſchen ſauramphfer, wildes cichorien-kraut, welſche pimpenell, maßlieb-blumen, göldenes leber- oder heil. dreyfaltigkeit-kraut, borragen-blüthe, meliſſen, odermennige, jedes 4. hände voll, ſcorzonera, ſpargel, ſchwartz- und ſauerampher-wurtzel jedes 2. hand voll, alant, china, florentiniſche veilwurtzel, jedes anderthalb loth, ſüßholtz, engelſüßwurtzel, jedes 4. loth, roſen-zucker 8. loth, blau veilgen-zucker, präparirte meerzwiebeln, aniß, fenchelſaamen, jedes anderthalb loth, datteln, bruſtbeerlein von jeden 20. an der zahl, kleine roſinlein, 6. loth, dieſe kräuter, blumen und wurtzeln, ſamt allen andern ſachen, alles friſch genommen, klein zerſchnitten, und zerſtoſſen, hernach in einem zugedeckten geſchirr mit 4. maas gerſten-waſſer geſotten, bis ungefehr ein maas eingeſotten iſt, durch ein ſauber tuch geſeiget, und mit eyerklar geläutert, daß es wird wie ein regenſpurger medt, hernach läſt man ein pfund ſchönes honig darinnen zergehen, und in einer ſaubern gläſernen flaſche an einem kühlen ort aufgehoben, von dieſem muß man alle morgen und abends ein halb ſeidel austrincken.

N. 4. Für Enge der Bruſt.

Meer-zwiebel-hollunderblüthen-eßig, jedes ein halb gläßlein voll, canarien-zucker ein viertel-pfund, vermiſche es alles wohl zuſammen, morgens und abends 2. löffel voll getruncken.

N. 5. Wann eines um die Bruſt voll iſt, oder huſtet.

Nimm 2. loth baumöl, 1. viertel-pfund capaunen-ſchmaltz, 2. viertel pfund gänſe-ſchmaltz, altes ſchmeer auch ſo viel, und venediſche ſeiffe, von 5. oder 6. häuptlein zwibeln, ſo gebraten, den ſafft, laß das in einer pfannen wol ſieden, doch gar langſam, darnach ſeige es in ein geſchirr, je älter es wird, je beſſer iſt es, darmit die bruſt fein warm geſchmieret.

N. 6. Ein guter Safft vor die Bruſt.

Erſtlich ſüßholtz 3. loth, ehrenpreiß, hirſchen-zungen, lungenkraut, leberkraut, creutz-ſalbey, iſop, bertram, jedes ein quintlein, ſchwartze wacholderbeeren 15, feigen 12, dieſes alles klein zerſchnitten, und die kräuter ein wenig zerrieben, darauf gieß anderthalb ſeidel friſches brunnen-waſſer, laß es alſo in einem ſaubern krug 3. tage an einem warmen orte ſtehen, hernach

nach ſeige und drücke es wohl durch ein ſauber tuch aus; ſodann nimm 16. loth zucker, und ein ſeidel ſchönes honig, miſch es untereinander, gieß das ausgepreſte waſſer darauf, und laß es miteinander zu einer rechten dicke eines juleps ſieden, ſodann iſt es fertig.

NB. Dieſer ſafft dienet zu der bruſt und huſten, auch zu der dörr- und lungenſucht, darvon morgens und abends einen guten löffel voll genommen; den kindern oder jungen leuten gibt man etwas weniger als einen löffel voll, nachdem ſie das alter haben.

Zu der Bruſt dienen dieſe Waſſer:

Salbey.
Röhrleinkraut.
Scabioſen.
Iſop.
Ehrenpreiß.
Wild betonien-blüth-waſſer.

Item: Das apoſtem-waſſer	fol. 2. 3.	num. 4. 5.
Item: Iſt gut das waſſer	fol. 4.	num. 7.
Item: Der blaue veilgen-ſafft	fol. 39.	num. 3. 4.
Item: Der bruſt-ſafft	fol. 40.	num. 6.
Item: Der meer-zwiebel-ſafft	fol. 43.	num. 18.
Item: Das Oxymel	fol. 44.	num. 22.
Item: Der weinſchärffling-ſafft	fol. 46.	num. 30.
Item: Der ſchlag-zucker	fol. 48.	num. 3.
Item: Der zucker-roſat	fol. 49.	num. 5.
Item: Das öl zur bruſt	fol. 57.	num. 4.
Item: Iſt gut der wund-balſam	fol. 59.	num. 6.
Item: Die altheá-ſalbe	fol. 70.	num. 2.
Item: Die bruſt-ſalbe	fol. 72.	num. 6.
Item: Die ſalbe vor ſchwindſucht	fol. 75.	num. 13.
Item: Die rothe ſalbe	fol. 77.	num. 18.
Item: Das catharr-pulver	fol. 90.	num. 12. 13.
Item: Das edle pulver	fol. 92.	num. 19.
Item: Das pulver	fol. 98.	num. 45.
Item: Das elexir	fol. 117.	num. 18.
Item: Die cronabeth- oder wacholder-beeren	fol. 118.	num. 19.
Item: Die alant-wurtzel, ſo zu finden bey dem hals-wehe und heiſerkeit	fol.	num. 20.

Voll

Von Frauen-Brüſten und Zuſtänden.

Frauen, welche an denen brüſten leiden, müſſen ſich von allen flüßigen, ſauren und ſehr geſaltzenen ſpeiſen, auch ſchweinen fleiſch, Fiſchen, linſen, erbis, ꝛc. und wein enthalten.

N. 1. Wann ein Weib eine harte, groſſe Bruſt bekommt.

So nimm eine ſemmel ſchmollen oder grume/ gieſſe darauf küh-milch, ſo viel, daß ein koch oder brey wird, laß ſieden, alsdann thue ein wenig geriebenen land-ſaffran darzu, daß es wohl gelbe wird, 3. meſſerſpitzen voll geriebenen weyhrauch, und eine meſſerſpitze campher, ſtreichs finger dick auf ein tuch/ ſo groß, daß die gantze bruſt bedeckt, in der mitten ſchneide ein löchlein aus, wo die wartzel heraus geht, legs warm auf die bruſt, und ein tuch mit einer räucherkertzen angeräuchert darüber, und alle tage das pflaſter zwey mal friſch aufgeſtrichen, und ſo lang aufgelegt, biß die bruſt wieder linde wird, wanns aber aufbricht, muß man die geſchwär-ſalbe brauchen, wie ſie beſchrieben ſtehet. fol. 73. Num. 10. Probatum.

N. 2. Wann eine Bruſt übel wird.

So kan man nehmen die mittlere rinden von hollunder ſtauden, und hünerdarm untereinander vermiſcht, vorher ein wenig getrocknet, daß ſie nicht ſo naß ſeyn, das legt man auf die bruſt, ſo zieht es die hitze aus.

N. 3. Ein anders.

Item, räuchere ein tuch mit haar-leinſaat an, und legs warm über die bruſt.

N. 4. Für das Bruſt-Schwären.

Man nimmt ſchaafs-miſt gantz warm, legt ihn über die bruſt des tags etliche mahl.

N. 5. Eine Bruſt zu erweichen.

Nimm heyden-oder heydegrütz-mehl, koch es in einer milch, mach es wohl fett, ſtreichs auf ein tuch, und legs über eine harte bruſt, es erweichts.

N. 6 Wann eine ſchwärende Bruſt gar nicht wolte zeitigen; oder ein ander geſchwär.

So nimmt man käß-pappel, und pieſſen, jedes eine hand voll, ſiedet es in einer ziegen-oder kühe-milch/ biß die kräuter wohl weich werden, ſtreichts alsdann auf ein tuch, und legts darüber, wenns trocken wird, ſo verneuert es wieder, ſo zeitigets über nacht, und nimmt die übrige geſchwulſt und hitze hinweg.

N. 7. Ein anders Bruſt-Geſchwär zeitig zu machen.

Man nimmt venediſche ſeiffe, und geſchälte zwiebeln darunter, zerlaß über ein feuer, legs ſo warm, als du es erleiden magſt, pflaſter-weiß über, es zeitiget und erweichet das geſchwär, und ſo du wilſt, daß es ſich öffnen ſoll, mach in das pflaſter ein löchlein, und ſtreich ein wenig haſenſchmaltz daran, daß eröffnet das geſchwär, ohne allen ſchmertzen.

N. 8. Vor die Nüfel oder Knoten am Brüſten.

Nimm pferſichkern-öl und ſchmier es, ſo wird es dir beſſer.

N. 9. Für die Rauten an denen Brüſten, Frauen und jungen Kindern.

Man nehme eine pomerantzen, ſchneide oben ein blätlein herab, thue alle kern mit einer pfrimen oder meſſer heraus, folgends thue baumöl, und ein wenig ſchwefel in die pomerantzen, leg ſie auf einen heiſſen heerd, damit die pomerantze gantz heiß, und ſiedend werde, demnach nimm deſſelben öls aus der pomerantze, und ſchmiere den ort warm damit, es iſt bewährt.

Item:	Iſt gut der goldene eßig	fol. 33.	Num. 1.
Item:	Die augen-ſalbe vor die nüfel	fol. 71.	Num. 4.
Item:	Die gute geſchwär-ſalbe	fol. 73.	Num. 10.
Item:	Die ſalbe	fol. 74.	Num. 11.
Item:	Der rothe ſtein	fol. 120.	Num. 21.
Item:	Die ſalbe	fol.	Num. 81.
Item:	Das pulver	fol.	Num. 5.

Vor Bein-Gewächſe oder Uber-Beine.

N. 1. Bein-Gewächſe

Grün nußbaum-laub ſoll man ſtoſſen, und auf das bein-gewächs oder über-bein legen, alsdann ein bley ſo dünn als ein papier geſchlagen, daſſelbe auf das geſtoſſene nuß-baum-laub mit einem tüchlein gebunden, und ſo lang darauf gelaſſen, bis es ſelber aufgehet, ſo bald ſolches geſchehen, ſo vergehet das pinckerlein oder hüglein in kurtzer zeit, daß man gleichſam keine maſen ſiehet, und treibt nicht mehr wieder, noch wächſet mehr. Soll gar bewährt ſeyn.

Item: Das pflaſter. fol. 73. Num. 10.

Vor

Vor Blähungen.

N. 1. Maderätzel oder durchneheter Kräuter-Sack auf die Seite aufzulegen wo man Blähungen hat.

Nimm chamillen, käßpappeln, majoran, jedes eine hand voll, klein zerſchnitten, ſtoß 12. lorbeeren darunter, nehe es in leinwand ein wie ein maderätzel oder kräuterſäcklein, ſied es in halb wein und halb waſſer, legs auf, ſo warm man es leiden kan, und drey viertel ſtund darauf behalten, früh und abends, nach dieſem kan man ſich ſchmieren mit dem wermut-öl.

N. 2. Vor die Blähungen nach denen Kranckheiten

Man nimmt ſenesblätter ſauber abgeleſen 1. loth, mechoacanna 1. quintlein, ſchneide es klein, binde es zuſammen in ein tüchlein, gieß darauf ein achtring ordinare waſſer, laß über nacht weichen, von dieſem waſſer gieb dem krancken zu trincken nach ſeinem Gefallen, wann man einen tag davon trinckt, kan man wiederum daran gieſſen, biß die krafft heraus iſt: Dieſes waſſer laxiret gemach, und führet das gewäſſer hinweg, hernach nimmt man attich-ſalſen oder gallert, und giebt dem krancken 8. tag nacheinander alle morgen in einer hüner-ſuppe, ſo ungeſalzen 3. meſſerſpizen voll ein, wann dieſes vorüber, ſo muß man wieder auf ein neues dieſes waſſer zurichten, und darvon trincken, und alſo 3. oder 4. wochen continuiren, daß es dem patienten wohl bekommt.

N. 3 Für einen erharteten Bauch.

Erſtlich nimm gelbe möhren, brate ſolche weich in aſche, hernach geſchält, alſo heiß in einem gänſe-ſchmalz abgerührt zu einem pflaſter oder ſalbe, auf ein tuch geſtrichen, und auf den gantzen bauch gelegt, wenn der bauch erhartet iſt, macht es die ſeiten weich und linde.

Item: Das öl vor blähungen der ſeiten fol. 57. Num. 2
Item: Das clyſtir fol. 136. num. 3

Vor die Brüche.

N. 1. Eine Artzney vor den Nabelbruch.

Vor junge und alte leute, ſo Nabel-brüche haben, muß man eine bleyerne kugel breitlicht ſchlagen wie ein fünffzehner, oder vier groſchenſtück, nachdem der bruch iſt, und die bruch-ſalbe, oder pflaſter auf ein leder ſtreichen, auflegen, und das bleyerne blätlein oben darauf, dann wieder

der ein peuſchlein, daß wohl hinein drückt, und erſt darauf das band; alſo iſt auch mit den andern brüchen zu verfahren, der patient muß aber zuvor auf dem rücken liegen, damit der ſchaden hinein und zurück gehet, hernach muß man erſt die ſalbe oder das pflaſter appliciren. Die weiber belangend, wann ſolche leibes-ſchäden haben, heiſt man es einen fürfall, denen muß man kugeln von pantoffelholtz machen, oder ringel, und es in ein ziegel-oder bruch-öl tuncken, und alſo liegende auf dem rücken wieder in vördern leib ſchieben, ſo hält es den ſchaden zurück, und können darbey herum gehen ohne ungelegenheit, wanns vonnöthen iſt, kan man es heraus thun, und wieder hinein, und ſo fortan.

N. 2. Eine Salbe die Brüche zu heilen.

Man nimmt gelbes wachs 2. loth, hirſchen-unſchlit 4. loth, eyer-dotter öl, bären-ſchmaltz, jedes 2 loth, terpentin 2. loth, dieſes wird alles zuſammen vermiſcht zu einer ſalbe, mit dieſer ſchmiert man den bauch alle tage zweymal, und braucht ein gutes band darüber.

N. 3. Einen Bruch zu heilen, er ſeye ſo alt als er immer wolle, ſo gar auch, wann ſchon die Därme heraus giengen, ein vortreflich es und bewährtes Secretum.

Man nimmt nuß-öl nach belieben; in der gantzen cur ſeynd 2. untzen öl genug, das öl in ein ſauber glaß gethan, 4. lebendige heydexen darinn ertränckt, auch nur zwey, wann die heydexen groß wären, das öl muß 2. finger darüber ſtehen, und alſo an der ſonnen, oder wann es die zeit nicht mehr wäre, auch bey dem ofen 40. tage oder länger diſtilliren laſſen, zu einem pfund öl gehört eine untz myrrhen, und ein halb loth aloes, dieſes zu pulver gemacht, und in das glaß gethan, auch alſo mit dem öl diſtilliren laſſen, das glaß wohl vermacht behalten, nach dieſen 40. oder mehr tagen alles durch ein ſieb rinnen laſſen, und in einem ſaubern glaſe aufbehalten.

Die manier zu gebrauchen folget:

Der patient ſoll erſtens den bruch wohl hinein drücken, die haare abputzen, von dieſem öl in einen eiſern oder meßingen löffel gethan, gemach gewärmet, und ſo warm, als mans leiden kan, mit den fingern geſchmiert, auch ein leder, ſo groß der ſchaden iſt, geſchnitten, und daſſelbe mit dem öl angeſchmiert, und das pulver von denen hierunter geſetzten ſpeciebus darüber geſtreuet und aufgelegt, hernach mit pauſchen und bruchbande wohl zugebunden gehalten. Auf einmal 6. tropffen zu gebrauchen iſt genug, frühe und abends, hernach allezeit 2. ſtunden darauf geruhet, und ſich von ſpeiſen, die winde verurſachen, auch ſtarcken bewegniſſen, zu enthalten.

Man

Man nimmt terra ſigillata, bolum armenum, ſaamen von portulac, und breiten wegrich, myrrhen, ſchlehen-ſafft, tragand, gummi arabicum, ſchwartz-wurtz jedes 2 loth, des beſten drachen-bluts, weyhrauch, aloe, jedes 2 loth, alles zu pulver gemacht und auf das leder geſtreuet.

Item: Iſt gut das öl fol. 57. Num. 3

Item: Das pflaſter fol. 70. Num. 2

Vor Bluts-Tropffen.

N. 1. Selbe aus zerſtoſſenen oder zerfallenen Gliedern zu bringen.

Man ſoll das eyſen-kraut mit ſamt den braunen blümlein nehmen, ſo viel man will ſieds wohl in kalt gemachter laugen, bähe das glied darüber, ſo warm als ein menſch erleiden kan, wann es nicht mehr heiß iſt, wärme es wieder, und reibe das glied faſt wohl darmit, ſo warm ers erleiden kan, darnach wärme das kraut wieder in der lauge, binds mit einem baumwollenen tuch, und oben auf mit leder, damit kein dampff heraus mag, ſo ziehet es das geblüt in einer nacht heraus.

N. 2. Wann ein Menſch gefallen, und geronnenes Geblüt bey ſich hat.

Nimm regenwürmer, waſche ſie rein, ſtoſſe und vermenge ſie mit friſchem waſſer, und giebs dem krancken zu trincken, nach proportion des alters.

Item: Dis cardobenedicten-öl fol. 59. Num. 6

Item: Das öl fol. 62. Num. 10

Item: Der königin un ungarn grüne ſalbe. fol. 74. Num. 12.

Vor das Naſen-Bluten.

Im naſenbluten muß man meiden alle hitzige ſpeiſen und tranck, als gar zu viel gewürtz in denen ſpeiſen, eyer, ſonderlich hart geſotten.

N. 1. Das Bluten der Naſen zu ſtillen.

Mausöhrlein-kraut zu pulver gemacht, und in die naſen geſchnupft.

N. 2. Ein anders.

Von rothen korn-blumen ein pulver gemacht, und in die naſen geſchnupfft.

Noch ein anders.

N. 3.
Eyer-ſchalen, in welchen hünlein ſeynd ausgefallen, zu pulver gemacht, und geſchnupfft.

Mehr ein anders.

N. 4.
Das eigene blut, ſo aus der naſen fließt / zu pulver gemacht, und geſchnupfft.

Wieder ein Anders.

N. 5.
Wann das bluten nicht aufhören will, ſo gieb der perſon in die hand auf der ſeiten, wo die naſen blutet, täſchel kraut, ſo bald das kraut erwärmet, ſo ſtillet ſich das blut.

Ein anders.

N. 6.
Nimm peterſilgen-kraut, halts derjenigen perſon, welche blutet, vor die naſe, es iſt gut.

Ein anders.

N. 7.
Rothen beyfuß in die hände gegeben, bis er erwärmet, ſtillet das bluten.

Ein anders.

N 8.
Nimm flöh-kraut, gibs ihm in die hände, laß es wohl erwärmen, es hilfft.

Ein anders.

N. 9.
Nimm weinrauten, und neſſel-wurtzel untereinander zerſtoſſen, auf die ſchläffe und pulß aufgebunden, alsdann die neſſel allein geſtoſſen, und in die naſenlöcher gethan, hilfft ſehr wohl.

Ein anders.

N. 10.
Nimm säukoth, wie man ihn hat, in ein tüchlein gebunden, und in einen ſtarcken eßig gedunckt, und für die naſe gehalten.

Ein anders.

N. 11.
Nimm verbrennten leim aus einem ofen, oder wo man den haben kan, leg ihn in einen ſcharffen eßig, ſtreich mit dem finger das teiglein in die naſe, lege darvon auch auf die pulß.

Ein anders.

N. 12.
Nimm roth pucken-waſſer, deſſen einen guten trunck eingegeben, und wann das blut ſtehen will, ſo wird der mund und lefftzen ſchwartz, aber es geſchiehet dem krancken nichts: nach dem trunck nimm kleine rothe brenn-neſſeln, gänſerichkraut durcheinander geſtoſſen, ſtecks in die naſenlöcher, binde darvon auf beyde pulß, und gieb ihm ſchöllkraut in die hände, netze

netze zwey tücher in kalten waſſer, eines leg auf den kopff, das ander auf den nacken, man kan auch ein naſſes tuch in mund geben; es iſt probirt worden an leuten, die tag und nacht geblutet haben.

N. 13. Ein anders.

Krebs-augen zu pulver geſtoſſen, ſo viel man zwiſchen zwey fingern faſſen kan, eingegeben.

N. 14. Ein anders.

Nimm von linden-blüthen den ſaamen, ſo zwiſchen zweyen frauen-tagen, den letzten tag vor der ſonnen aufgang geſammlet iſt worden, denen erwachſenen 15. 16. 17. körnlein, einem kind 8. bis 9. eingegeben.

N. 15. Ein anders.

Alant-wurtzel unter die zunge gelegt, ſtillt dem patienten das bluten.

N. 16. Ein anders.

Auf ein maas friſch waſſer, ein ſeidel oder nöſſel eſſig, und einen löffel voll zerſtoſſene bräunzeltlein, tuncke ein tüchlein darein, legs auf die ſtirn und leber, auch auf beyde fuß-ſolen, iſt gewiß und bewährt.

N. 17. Ein anders.

Nimm ein leinen tuch, netze es wohl in einem ſcharffen wein-eſſig, ſchlag es naß um den hals, und gieb dem krancken vier blätter von betonien-kraut in mund, ſo vergehets ihm.

Für das Bluten der Wunden.

N. 1. Ein Mittel für das Bluten der Wunden, und läſt ſie nicht ſchwären.

Nimm büchene kohlen, ſtoſſe ſie zu pulver, und ſtreue es dem patienten in ſeinen ſchaden, ſo wird ihme alles bluten vergehen, wie auch der affel oder geſchwulſt und entzündung.

N. 2. Das Blut zu ſtillen in den Wunden.

Nimm die weiſſe wolle aus den zeitigen cardobenedicten-knöpffen, dörrs, lege die woll auf die wunde, ſo da blutet, drücks mit einem finger nieder, und binds zu. Wann eine ader nach dem laſſen nicht hafften will, ſo hilfft dieſes mittel.

N. 3. Ein anders.

Grabe erdbeerwurtzeln zwiſchen zwey frauen-tagen, daran noch die blüthe und beeren ſtehen, wenn man ſie gräbt, müſſen ſelbige mit kei-

ner

ner bloſſen hand angerührt werden, darnach thue es in ein ſeidenes ſäcklein, mit einer höltzernen nadel zugenäht, (dann es die eyſerne nadel nicht leidet) hängs an die lufft, damit es nicht verderbe; wann einem menſchen ein fuß abgenommen wird, oder ſonſten blutet/ ſo giebt mans ihm in die hand, es ſtillet das blut gewiß, das ſäcklein/ welches man der perſon gegeben, und das blut geſtillet iſt, muß man hinweg thun, dann es keiner andern perſon mehr hilfft.

N. 4. **Ein anders.**

Nimm den ſtaub, er ſiehet wie eine baumwolle aus, ſo ſich in denen falten der hoſen, geſetzt, denſelben in die wunden gethan.

N. 5. **Eine andere bewährte Blutſtillung.**

Im may, oder zwiſchen denen frauen-tagen nimm grüne leich-fröſche, thue ſie in einen glaſirten hafen oder topff, ſetze ihn in einen back-ofen und laß die fröſche dörren, und zu pulver werden, es ſeye der menſch verwundet, wo er wolle, das pulver ein wenig in die wunden geſtreuet, es hilfft.

N. 6. **Ein anders.**

Nimm mooß von einem todten-kopff, alsbald man es in die wunde thut, und in der hand erwärmet, ſo iſt das blut geſtillet.

N. 7. **Ein anders.**

Man ſchneide einen fleck aus einem filtzhut, und leze ihn auf das blut.

N. 8. **Ein anders.**

Nimm die rothen blumen, ſo im korn wachſen, mit kraut und allem zu pulver gebrennt, und in die wunden geſtreuet.

N. 9. **Ein anders.**

Man nehme ſau-koth, ſo friſch iſt, pülvere ihn, und ſtreue ihn in die wunden.

N. 10. **Ein anders,**

Nimm eyer-ſchalen, daraus hünlein gefallen ſeynd, zerſtoſſe ſie zu pulver, thue es in die wunden, die nicht wollen aufhören zu bluten, ſo ſtehts von ſtund an.

N. 11. **Ein anders.**

Man nimmt alant-wurtzel, legt ſie unter die zungen, es ſtillet das blut.

N. 12.

N. 12. Ein anders.

Sinngrün-kraut, die gipffel oben, unter die zungen, und über das geäder gelegt, bis es verſtehet.

N. 13. Ein anders.

Nimm kleine rothe brenn-neſſel und gänßrich, durch einander gar wohl geſtoſſen, und leg es auf die wunden.

N. 14. Eine gute Blutſtillung.

Man nimmt pfauen-füſſe, den ſchwamm, und legt es auf die wunden.

N. 15. Ein anders.

Nimm bolum armenam und haaſen-haar, die weiſſen unter dem bauch, und von dem ſchweiffe oder ſchwantze, miſche es mit eyerklar zu einer dicken maſſa, und legs auf die wunde. Wenn man aber dieſes nicht alſo gleich haben kan, ſo nimmt man ein leinen tüchlein, und verbrennt es über einem licht zu zunder, löſcht es ab, und legt es in die wunden, und verbindt ſie damit.

N. 16. Hefft-Pflaſter.

Man nimmt geſottenes pech ein halb pfund, terpetin 4. loth, läſt es mit einander zergehen, und gieſt es in einen tiegel, wenn mans brauchen will, ſo gieſt man ſiedend waſſer darauf, und ſtreicht es auf, und brauchts.

Item: Die terra ſigillata. fol. 122. Num. 23

Brandt-Löſchung.

N. 1. Ein guter Tranck vor den kalten Brandt.

Nimm ein maas ſauerkraut-waſſer, haus-wurtz acht loth, ſaffran ein loth, zwey loth krebs-augen, eßig ein maas. Dieſer ſtücke gebrauch: Nemlich, wenn einer geſchoſſen, verwundet, oder ſonſt beſchädiget wird, zu welchem ſchaden der kalte brandt ſchlägt, ſoll man erſtlich das ſauerkraut-waſſer durch ein ſauber tüchlein ſeigen, die haus-wurtzel darein legen, vier ſtunden ſtehen laſſen, folgends den eßig darein gieſſen, den ſaffran klein reiben, die krebs-augen ſtoſſen, und in obgemeldte materie gethan, laß ſolches auf den halben theil einſieden, hernach den patienten drey trüncke davon geben, den erſten abend, wenn er nichts mehr iſſet oder trincket, den andern tag zwey ſtunden vor dem eſſen, den dritten trunck denſelben abend, wie den erſten; mit eſſen und trincken ſoll er ſich mäßig halten, und nichts von gewürtz, oder was hitzig iſt, gebrauchen.

N. 2. Wie man den inwendigen Brandt im Leibe löſchen ſoll, wenn einen das wilde Feuer verbrennt hat.

Nimm ehrenpreiß, geſpitzten wegrich, cardobenedicten, frauen-diſtel, rothe korn-blumen, und himmelbrand-waſſer, thue quitten-kern und campher darein weichen, drücke es durch ein ſauber tuch, gieb davon zu trincken, es löſchet den brandt.

N. 3. Vor den hitzigen Brandt.

Nimm rothe mennig, gieß darauf guten eßig, auf ein halb pfund mennig kan ein maas eßig gegoſſen werden, laß ein tag ſtehen, dieſen eßig ſeigt man ab, macht ihn ein wenig warm, und legt ihn des tags dreymal mit tüchern auf den ſchmertzhafften ort; es iſt auch in allen hitzigen ſchäden und hitzigen geſchwulſten ein köſtliches ſecretum.

N. 4. Löſchung zu hitzigen Schäden und Brändten.

Nimm nachtſchatten, roſen, breit-wegrich- und hanswurtz-waſſer, jedes zwey loth, boli armenæ zwey loth, vier eyerklar, vermiſch alles untereinander, eine pauſchen darinne genetzt, und übergeſchlagen.

N. 5. Jungfrau Milch oder Lac Virginis zum kalten Brandt, oder ſo man ſich deſſen befürchtet.

Erſtlich nimm ſilberglät ein pfund, maſtix, weyhrauch, myrrhen, jedes ein loth, dieſe ſtück mit drey ſeidel guten eßig geſotten, bis es beginnet etlichemal überzulauffen, alaun vier loth, beſonders in einem maas waſſer geſotten, und den obbemeldten eßig darunter geſotten, und wohl vermiſcht; wenn man es brauchen will, ſollen tücher darein getunckt, wieder ausgedrückt, und warm über den ſchaden geſchlagen werden.

N. 6. Eine Brandt-Löſchung zum kalten Brandt, und entzündete Glieder.

Erſtlich nimm wein-eßig ein pfund, ſilberglät acht loth, ſolches zuſammen geſotten und kalt laſſen werden, den ſchaum abgenommen, darnach durch ein tuch lauffen laſſen in ein ſauber geſchirr, und das pulver, ſo ſich zu boden geſetzt, unter den ſchaum vermiſcht, die böſe flecken damit beſtrichen, denn das waſſer mit pauſchen des tages drey oder vier mal übergeſchlagen.

Vor allerley Verbrennungen.

N. 1. Fürs Brennen.

Nimm honig und friſchen ſchaaf-koth, miſch es unter einander, beſtreich damit den ſchaden, es hilfft für alle brändte.

N. 2. **Vors brennen.**

Leg alſobald dick ſauerkraut auf den brandt, wie es im faß iſt, und laß darauf liegen, wenns dörr iſt, wiederum friſches, je öffter je beſſer, nach dieſem quitten-kern in waſſer gelegt, und mit dem ſchleim angeſtrichen, bis es gar heil iſt.

N. 3. **Vor das verbrennen, es ſey was vor ein Brandt es wolle.**

So bald ſich ein menſch gebrennt hat, der nehme ſeiffe, ſo nicht gebraucht iſt, es darff nur gemeine ſeiffe ſeyn, ſchabe ſie klein und dünne, leg ſie auf, alsbald benimmt ſie den ſchmertzen, und heilet von grund aus, läſt auch keine maſen oder narben.

N. 4. **Ein anders.**

Nimm einen lebendigen krebs, zerſtoß ihn, und leg ihn auf den verbrennten ort, es ziehet die hitze hinweg, oder milch-ram, oder ſahne, weinſtein, alles durcheinander gerührt, und auf den verbrennten ort geſtrichen, je öffter je beſſer.

N. 5. **Ein anders.**

Nimm gleich friſchen küh-koth, ſtreichs über, wenn es dörr wird, ſo wiſche es mit küh-milch herunter, und wieder friſchen koth darauf geſtrichen, diß thue etliche mal, es hilfft.

N. 6. **Ein Sälblein vors brennen.**

Man nimmt einen eyer-dotter, oder ſo viel man machen will, machs mit lein-öl zu einem ſälblein, abgerührt, ſtreichs mit einer feder auf den ſchaden des tags zwey oder drey mal.

N. 7. **Ein anders vor das brennen.**

Erſtlich nimm baumöl, das in einer lampen oder nacht licht wohl gebrennt ſey, je beſſer es brennt, je beſſer iſt es 10. löffel voll, und das klare von fünff neu gelegten eyern, rühre beydes wohl unter einander mit einem ſpatel, und wenn du es wohl gerühret haſt, ſo thue ein kleines löfflein voll brunnen-waſſer darzu, vermiſch es wohl, ſo iſt das ſälblein fertig; nimm daſſelbe, und ſtreichs mit einem federlein auf den brandt, ſo vergehet die röthe, ſalbe es zum öfftern, ſo heilet es deſto eher, man darff den brandt nicht zubinden, es gewinnt einen ſchwartzen ruſen oder laſchen, ſtreiche das ſälblein für und für darüber, bis der ruſen ſelbſt herunter fällt, man darff nicht ſorgen, daß der brandt unter dem laſchen einwärts friſt, die ſalbe ziehet alles heraus, ſchneide auch die blaſen nicht auf, ſie vergehen von dem ſälblein.

N. 8. Ein Sälblein für das verbrennen.

Rühre bleyweiß unter roſen-öl und eyer-klar, beſtreich den ſchaden darmit.

N. 9. Ein anders.

Backe einen fiſch in öl, ſolches öl behalte auf zum gebrauch, wenn ſich einer verbrennt, nimm von dieſen öl ein wenig, vermiſche es mit eyerklar, und über den brandt geſtrichen.

N. 10. Eine gute Salbe, wer ſich brennt.

Erſtlich nimm ein pfund butter, ein halb pfund gelbes wachs, eine hand voll quitten-kern, drey hand voll mittlere rinde von hollunder-ſtauden, zwey löffel voll terpentin, dieſes alles miſch unter einander, und laß ein halbe ſtund lang ſieden, darnach drück es durch ein tuch, und rührs biß es dicke wird, wenn ſich ein menſch mit feuer, fett oder waſſer verbrennt, ſoll man es alsbald mit dieſer ſalbe ſchmieren.

N. 11. Vor das verbrennen.

Nimm etwas ſchmaltz, back ein ey darinnen gar braun, darnach gieß das ſchmaltz auf ein friſches waſſer, waſche daſſelbige neunmal in weiſſen roſen-waſſer aus, wenn man ſo viel roſen waſſer nicht hat, ſo gieſt man ein wenig auf das friſche waſſer; miſch unter einander, alsdenn ſiede haber gantz weich, und wenn er gar wohl geſotten iſt, ſchlag ihn durch ein ſieb, rührs unter die ausgewaſchene butter wohl durch einander, ſchmiere den verbrennten ſchaden gar wohl, offt und viel darmit: es iſt auch gut, wenn einer frauen die brüſte ſchwären, die ein ſaugendes kind hat, da ihr die wartzen offen ſeynd, ſo ſchmiere ſie damit.

N. 12. Eine gute Brandt-Löſchung, wenn einer geſchoſſen, oder mit Pulver gebrennt wird.

So netze alsbald ein tuch in rothen quitten-ſafft, und ſchlags um, iſts ein ſchuß, ſoll man eine wiecke oder meiſſel von friſchen ſpeck machen, und in den ſchaden ſtecken, und den quitten-ſafft darüber legen.

N. 13. Ein anders, wer ſich hart verbrennt am Leibe.

Nimm baumöl, von neu gelegten eyern das klare, milch-ram oder ſahne, eines ſo viel als des andern, und rühre die drey ſtücke unter einander wohl ab, nimm bolum armenam, ſtoß denſelben zu pulver, thue es darein, bis es wird wie eine dicke milch, denn ſo ſtreichs mit einem federlein auf den ſchaden über und über, und ſo es lufft gewinnt, ſo überſtreichs mehr.

N. 14. Wenn ſich jemand mit Büchſen-Pulver verbrennt, den Brandt zu löſchen.

Büchſen-pulver in einem mörſel, oder auf einem reibſteine klein gerieben, daß es wird wie ein mehl, darnach ziegen- oder kühe-milch, welche man haben mag, 11. löffel voll genommen, und des geriebenen pulvers einen löffel voll darunter vermiſcht, denn mit einen zweyfachen leinen tüchlein über den brandt gelegt, ſo offt es trocken wird, wieder genetzt, drey oder viermal; iſt einer geſchoſſen, und ſehr tieff hinein, ſoll man ſolches ein wenig warm darein ſpritzen, alle ſtunden einmal, und diß drey oder vier ſtunden nacheinander.

Iſt aber der brandt groß, daß man beſorgt, es wolle zu dem hertzen ſchlagen, und die hitz einwerts ziehen, ſo ſoll man darzu thun roſen-eßig, roſen-waſſer, weiſſen wein, ſeeblumen-waſſer, jedes ein ſeidel oder nöſſel, bol: armenæ ein loth, auf das kleineſt gepülvert, vermiſch es wohl zuſammen, darvon drey oder vier löffel voll gegeben, über eine ſtunde wiederum ſo viel, das benimmt alle hitze und brandt.

N. 15. Wenn jemand ſich mit Feuer oder heiſſen Waſſer verbrennt.

Man nehme weiſſe lilien-blüthe zwey hand voll, in ein glaß gethan, ein halb pfund baumöl daran geſchüttet, in einer wärme tag und nacht ſtehen laſſen, hernach vier loth leim-öl darzu gegoſſen, mit dieſem öl den brandt des tags dreymal beſtrichen.

N. 16. Ein anders.

Den brandt ſauber auszuheilen nimm weiß wachs ein pfund, des obbemeldten öls acht loth, kälber-unſchlit vier loth, unter einander laſſen zergehen, hernach gerührt, bis es kalt wird, dieſes pflaſter auf ein tuch geſtrichen, und des tags zweymal über den brandt gelegt, es heilet von grund aus.

N. 17. Ein Mittel vors brennen.

Nimm ungelöſchten kalck, den löſche mit guten roſen-waſſer ab, oder einen andern kühlenden waſſer, das man hat, laß den trocken werden, löſche ihn vier oder fünffmal, je öffter, je beſſer, hernach reib ihn zu pulver, behalt den, und wenn ſich ein menſch gebrennt hat, nimm das pulver, rühr darein roſen öl, daß es wie ein dünnes sälblein werde, ſtreichs mit einer federkiel über den brandt, daß es völlig bedeckt ſey, und wenns trocken iſt, oder ſich ſchälet, ſtreichs mit der ſalbe wieder zu, wo es aber gantz iſt, bedarff es nicht, und iſt nicht nöthig zuzubinden.

N. 18. Ein anders.

Man ſoll nehmen wegrich, ſelbigen klein ſtoſſen, auch das weiſſe von einem ey, legs auf den brandt, er ſey trocken oder naß, ſo heilet es ſchön.

N. 19. Campher-Sälblein zu machen.

Man nimmt ein pfund roſen-öl, weiſſes wachs acht loth, bleyweiß ein pfund, das weiſſe von ſechs eyern, campher ein halb loth, alles mit einander vermiſcht, ſo iſt es fertig: Den campher und das weiſſe von eyern thut man gantz auf die letzt darzu, es iſt fürs brennen, und zu allen hitzigen und ſchmertzhafften geſchwulſten zu gebrauchen. Probatum.

N. 20. Bleyweiß-Sälblein zu machen.

Nimm bleyweiß, ſo viel du wilſt, gieſſe ſo viel ſcharffen eßig daran, daß er über das bleyweiß gehet, alsdenn läſt mans über nacht weichen, den andern tag ſeige den eßig darvon, zertreib das bleyweiß gar glatt, gieß alsdenn in ſtetem einrühren ſo viel baum-öl darein, bis ein ſälblein wird, dieſes iſt gut vors brennen.

N. 21. Das Silberglät Sälblein zu machen.

Man ſtöſt ein pfund, oder ſo viel man will, ſilberglätе klein, thue es in ein weites geſchirr, gieß einen guten ſcharffen wein-eßig daran, daß er eine hand hoch darüber gehet, laß dieſes 24. ſtunden ſtehen, rühr es aber gar offt auf, darnach wenn die glätе ſich wiederum auf den boden geſetzt, gieſt man das lautere gemach herab in eine ſchüſſel, und gieſt friſches baumöl nur darein, man muß es aber alleweil ſtarck rühren, ſo gehet es zuſammen wie ein ſälblein, alsdenn höret man auf öl zuzugieſſen, und rührt es noch eine gute viertel ſtunde. Dieſes ſälblein iſt abſonderlich gut, wenn die roſe oder rothlauff ausbricht, oder groſſe blaſen aufziehen, oder die haut abgehet; mit einer feder aufgeſchmiert, und ein blaues papier darauf gelegt; auch heilet es alte ſchäden, und böſe blattern, und wenn ſich ein menſch gefröhrt, auch das erfröhrte gar aufgebrochen wäre, ſo heilet es wieder, iſt auch vor alles ausgefahrne am geſichte, abſonderlich aber, wenn man ſich gebrennt hat, gut. Probatum.

Item: Iſt gut das köſtliche cardobenedicten-öl fol. 59. Num. 8.
Item: Das froſchleich-öl fol. 61. Num. 7.
Item: St. Johannes öl fol. 63. Num. 13.
Item: Die cardobenedicten-ſalbe fol. 72. Num. 7.
Item: Die ſalbe fol. 85. Num. 3.
Item: Die terra ſigillata fol. 122. Num. 23.

In

In denen Blattern oder Pocken.

In denen blattern oder pocken müſſen die kinder in einer temperirt wärme erhalten werden. Vom fleiſch und andern harten ſpeiſen, ſonderlich von obſt und allen, was laxiret, gehütet werde der wein iſt ihnen ſchädlich, davor unterſchiedliche waſſer können geſotten werden.

N. 1. Wann ein Menſch oder Kind noch nicht geblattert oder gepocket, und ſich mit Mattigkeit der Glieder, Verliehrung des Appetits, Rücken- oder Creutz Wehe klaget.

So ſoll man auf die nacht der rothen terra ſigillata eines quintlein ſchwer eingeben, mit zwey löffel voll weinſchärling ſafft und cardobenedicten-waſſer, ſo viel, daß es zu einem träncklein gemacht werde, in einem mörſel wohl untereinander gerieben, und kalt auszutrincken geben: oder an ſtatt deſſen kan man eines halben quintleins ſchwer rothe (ſugger) pulver in erdrauch oder cardobenedicten-waſſer eingeben, die kalte lufft meiden, und ſich in der warmen ſtube halten, wie auch vonnöthen vor allem aber ſoll der leib, ehe man etwas zum ſchwitzen eingiebt, eröffnet ſeyn, welches durch zäpffe oder clyſtir geſchehen ſoll, die zäpflein macht man von honig; die leute aber, ſo gar hitzig und gallreich ſeyn, denen ſeynd die honig-zäpflein etwas verdächtig; indem das honig bald zu galle wird, und ſicherer ein clyſtir zu brauchen, die macht man zu den blattern von nichts anders, als: man nimmt eine geſaltzene rindfleiſch ſuppe, einen eyerdotter, einen guten löffel voll clyſtir-zucker, blaues veilgen öl ein paar löffel voll, ſo iſt es fertig, oder an ſtatt des clyſtir-zuckers zwey löffel voll roſen-honig, oder was man näher hat, das zimmer muß in blattern tag und nacht temperirt warm ſeyn, bis die blattern oder pocken alle abgedörrt und abgefallen ſeynd. Das geträncke ſoll ſeyn von linſen, das erſte gieſt man weg, damit es nicht ſo ſtarck werde, denn thue darzu ſcorzonera wurtzel, welche wider das gifft ſeyn, und gebrennt oder gefeilt hirſchhorn, das gefeilte ſiedet man mit, das gebrennte aber nicht, dann das waſſer darvon gar trübe wird, man wirffts heiß hinein, man kan auch rüben-ſaamen zum linſen-waſſer nehmen; man kan auch magere kalte fleiſch-ſuppe zu trincken geben in blattern, wenn ſie ſchon alle ausgeſchlagen haben, darinnen rübe-ſaamen und hirſchhorn geſotten iſt, man hat es mir in blattern gebraucht. Wenn der durſt ſo groß iſt in der hitze, indem die blattern ſchon zeitigen, kan man ein waſſer ſieden von dörren weinſchärling und hirſchhorn, hernach in daſſelbe waſſer, wenn es ſchon kalt iſt, einen geſottenen citronen oder wein-

weinſchärling ſafft gieſſen, damit es annehmlich zu trincken werde, und kan man den krancken von dieſem waſſer viel tage trincken laſſen, doch nicht kalt, ſondern laulicht: Ich und meine ſchweſtern habens in blattern getruncken. Die ſpeiſen müſſen lind, und von keinem fleiſch ſeyn, bis drey oder vier wochen verlauffen, nachdem ſich der krancke befindet, allweil mit mehrern tagen etwas mehrers: Wann der leib ſo ſehr verſtopfft iſt, kan man mit ein oder zwey löffel voll laxir-weinbeerlein den leib öffnen, wenn es vonnöthen iſt, und nicht durchgehen will, in einer viertel-ſtunde ſoll darauf eine lautere ſuppe mit einem halben quintlein weinſtein pulver gegeben werden, das gebrauchet man erſt, wenn die blattern oder pocken ſchon im abfallen ſeyn, man hat mir es gebraucht. Der Doctor hat mir allezeit früh um 7. uhr eines quintleins ſchwer rothes (fugger-) pulver eingegeben in cardobenedicten-waſſer, um 3. uhr wiederum, um 10. uhr abends nochmals, zu zeiten hat er mir das terra ſigillata träncklein an ſtatt des pulvers eingegeben, und das pulver zu zeiten in ſachſen-waſſer, auch bisweilen perlen-waſſer zum ſtärcken gegeben.

Der Doctor hat auch, wenn die blattern oder pocken ſchon vorüber ſeyn, etliche tage nach einander frühe in einer ſuppe 9 oder 10. tropffen von dem elixier gegeben, und diß zu ſtärckung des magens, es iſt aber ziemlich hitzig.

Der Doctor hat meiner ſchweſter nur allezeit eines quintleins ſchwer rothes hyacinthen-pulver in erdrauch waſſer früh und nachts eingegeben, nachmittag von dem grauen edelgeſtein pulver drey meſſerſpitzen voll, und eine meſſerſpitze voll von dem magiſterio perlarum mit ein oder zwey löffel voll weinſchärling-ſafft mit ſachſen waſſer gegeben, wann die blattern abgenommen, ſo ſoll auch im abnehmen das rothe pulver alleweil weniger gegeben werden. Vorm ausſchlag der blattern iſt ihr 10. oder 11. tage einzugeben continuirt worden: Im anfang hat man mir hertzſtärckende pulver mit bezoar und grauen edelgeſtein pulver eingeben, eines böhmiſchen groſchens ſchwer auf einmal, bis die blattern völlig ſeynd heraus geweſt, den dritten tag ſeynd die blattern bey meiner ſchweſter ausgeſchlagen, bey mir aber den vierdten; wenn uns die zungen und gaumen im anfang des ausſchlags ſehr trocken geweſen, hat man uns quitten-kern in braunellen-waſſer geweicht, mit demſelben ſchleim einen pinſel angenetzt, und die zunge darmit naß gemacht: Zum halſe blauen veilgen-julep mit wenig maulbeer-ſafft gegeben: Zum gurgel-waſſer braunellen-waſſer, darunter maulbeer-ſafft und roſen-honig gemiſcht, hat ſehr wohl gedient, und viel ſchleim ausgezogen, dieſes iſt zu einer nachricht beſchrieben worden, andern zu helffen, wo kein Doctor an der hand iſt.

N. 2.

Digitized by Google

N. 2. Eine Kunſt in Blattern oder Pocken.

Nimm von einen lebendigen rebhänlein den kopff, zerſtoß ihn, und gieſſe etwas friſchen rothen wein, wie er aus dem keller kommt, darauf, drücks durch ein tuch, gibs dem krancken in blattern oder pocken und flecken ein, er wird ſehr ſchwach, ſtirbt aber ſelten einer darauf, der es braucht.

N. 3. Für die Blattern oder Pocken insgemein zu gebrauchen.

Nimm gebrennten ſcharlach, terra ſigillata, jedes drey meſſerſpitzen voll, hirſchhorn, lindene kohlen, jedes drey gran, rothe myrrhen, weiſſen agley-ſaamen, jedes ein quintlein, geſchlagenes feines gold vier blätlein, alles klein geſtoſſen, durchgeſiebt, vermiſch es wohl untereinander, hernach das gold darunter geſchnitten, von dieſem pulver eine groſſe meſſerſpitze voll in erdrauch-waſſer eingegeben.

N. 4. In den Blattern oder Pocken.

Erſtlich in das linſen-waſſer ein ſtücklein bibergeil gehenckt, auch forn an hals, wenn ſie aber nicht bald heraus ſchlagen, kan man von dem groſſen ſcorpion-öl, ſo röthlichter farbe iſt, ſo viel tropffen eingeben, ſo viel der menſch jahre alt iſt, iſt gar bewährt, denn es die malignität mit heraus treibet.

N. 5. Das Trinck-Waſſer darzu.

Erſtlich nimm auf ein maas waſſer acht feigen, gefeiltes hirſchhorn drey meſſerſpitzen voll, gebrennt hirſchhorn auch ſo viel, ſtein-wurtzel oder engelſüſſe, was man zwiſchen drey fingern faſſen kan, fenchel ein quintlein, oder man kan hirſchhorn/agley- und rübſaamen, jedes zwey meſſerſpitzen voll in bier oder ordinari waſſer in einem pinckerl oder säcklein in das geſchirr hengen, ſo offt man trinckt, das säcklein ausdrücken, treibt gewaltig aus.

NB. Dieſe obbeſchriebene cur in blattern muß man alles nach vernunfft und diſcretion gebrauchen.

N. 6. Die Blattern oder Pocken, oder die Urſchlechten von dem Hertzen hinweg zu treiben.

Nimm groſſe feigen, koche die mit ſchönem waſſer und zuckercand, item, die ſchalen von tauben-eyern, daraus die tauben gefallen ſeyn, thue das häutlein inwendig heraus, wirffs weg, und nimm die überſchalen, dörre und zerſtoß ſie fein klein, fähe es durch ein ſieb, thue das pulver ins waſſer

zu den feigen, davon getruncken, und die feigen genoſſen, treibt alle inwendige blattern oder pocken von hertzen und hals, daß ſie nicht ſchaden können.

N. 7. Vor groſſe Leute und Kinder, wo groſſer Durſt vorhanden, in Blattern oder Pocken und Flecken.

Nimm melonen-kern eine hand voll, citronen-kern viertzig, ein wenig rüb-ſaamen, geſtoſſen, und in ſauerampffer- oder erdrauch-waſſer ausgedrückt, darnach ein blätlein geſchlagenes gold, und drey meſſerſpitzen weiſſes edelgeſtein-pulver darunter gemiſcht/ zu zeiten einen löffel voll genommen.

N. 8. Daß die Blattern oder Pocken nicht in die Augen und Hals kommen.

Mit einem türckis oder ſpitzigen diamant ſoll man ihnen dreymal um die augen, maul und naſenlöcher fahren; oder man nimmt auch roſenwaſſer, thut darein ein wenig ſaffran, und das weiſſe vom ey, das wohl zerklopfft iſt, und von einer gantz weiſſen tauben ein federlein genommen, damit dem kind obbemeldte örter offt umſtrichen, verurſacht, daß in dieſen örtern inwendig keine blattern oder pocken werden.

N. 9. Ein anders.

Nimm einen ſpitzigen türckis, tuncke ihn in weiß roſen-waſſer, und laß dem kinde in jedes aug bey dem eck ein kleines tröpfflein fallen, das thue alle tage zwey oder dreymal von anfang der kranckheit, bis zum ende, ſo bewahrt es das angeſicht.

N. 10. Wann ein Hals voll iſt mit Blattern oder Pocken.

Gib ihnen eingemachte weichſel- oder ſauer-kirſchen, ſie laſſen den hals nicht zuſammen wachſen, auch gedörrte weichſel- oder ſaure kirſchen geſotten und gegeben.

N. 11. Blatter-Cur, oder köſtlich austreibendes Blatter- oder Pocken-Pulver.

Nimm hyacinthen-pulver, temperirtes hertzſtärck-pulver, roth austreibendes pulver, von jeden 12. gran, ſchlangen-holtz drey gran, gerechtes einhorn 9. gran, bezoar 6. gran, vermiſche dieſe ſtücke wohl durcheinander in einem gläſernen mörſel, alsdenn in 3. gleiche theil getheilt, alle 6. ſtunden darvon eingegeben in nachfolgenden waſſern: Man nimmt ſcorzonera- erdrauch- borragen- cardobenedicten-waſſer, von jedem 6. quintlein, perlen-zeltlein,

lein, pomerantzenblüth-waſſer, von jedem anderthalb quintlein, miſch ſolche ſtücke durcheinander, ſo hat man ein ſehr köſtliches austreibendes blatter-waſſer, zu obgemeldten pulvern auf dreymal einzugeben.

N. 12. Blattern oder Pocken austreibende Milch.

Man nehme ein quintlein rüb-ſaamen, cardobenedicten-ſaamen 20. gran, ausgeſchälte citronen-kern 10. gran, friſche pigniolen 3. quintlein, man zerſtoſſe ſolche ſtücke in einem ſteinern mörſel wohl durcheinander, daran gieſſt man erdrauch-borragen-ſcabioſen-ſcorzonera-waſſer, von jedem 2. loth, dann durchgeſiegen, thue darzu präparirtes hirſchhorn 20. gran, gerechtes einhorn, bezoar, jedes 10. gran, magiſterium von guten perlen 15. gran, bruſt-veilgen-zeltlein etwas weniges, daraus wird eine treibende milch, alle ſtunden darvon drey löffel voll einzugeben.

N. 13. Augen-Wäſſerlein, damit die Augen nicht von denen Blattern verletzet werden, mit ſolchem alle vier Stunden die Augen äuſſerlich herum zu ſchmieren.

Man nehme färber-baum-blüthe-körner ein quintlein, zerſtoß ſie klein in einem mörſel, gieß wegrich- und weiß roſen-waſſer darüber, von jeden zwey loth, ſied es ein wenig, dann durchgeſiegen, thue präparirte thucia 15. gran, ſaffran 3. gran gepülvert darein, vermiſche es wohl mit dem waſſer.

N. 14. Keine Maſen oder Narben in Blattern oder Pocken zu bekommen.

Nimm feucht-kern, dörre ſie ſauber, und mache ſie zu zarten pulver, wenn die blattern oder pocken recht zeitig ſeynd, ſo ſchneidet man ſie auf, und ſtreuet das pulver darauf; es läſt gewiß keine maſe werden, denn die materie kan nicht einfreſſen, und die feucht-körner trocknen zugleich.

N. 15. Ein anders.

Das ankeuchen oder anhauchen mit brandtwein halten ſie für haupt gut, daß eins den brandtwein ins maul nimmt, ausgeſprützelt, und die blattern oder pocken gleich ankeucht, des tages zwey- oder dreymahl, in drey tagen werden die blattern oder pocken alle ſchwartz, werden dörre und fallen ab.

N. 16. Ein anders.

Wann aber die blattern oder pocken anfangen recht gelb zu werden, und recht rauden zu bekommen, ſo nimm morgens und abends ſüſſes mandel-öl, und menſchen-ſchmaltz oder fett, jedes ein quintlein, aſchen-ſchmaltz von fiſchen ein halb quintlein, dieſes alles wohl untereinander

gemiſcht, und mit einem federlein angeſtrichen, wenn dieſes anderthalbe ſtunde angeſtrichen iſt, ſo ſprützt man dieſes mit weiber-ſpün oder milch, je öffter je beſſer iſt es, und von ſich ſelbſt laſſen eintrocknen, dieſes mittel braucht man im tage zweymahl, alſo drey tage nacheinander, und alſo ſechsmahl gebraucht, hernach läſt man zweymal mit einem guten brandtwein ankeuchen oder anhauchen, bis die rauden völlig weggefallen ſeynd, darneben mit einer weiber-ſpün oder weiber-milch anſprützen, vertreibt die maſern und flecken, und macht ein gutes fell.

N. 17. Wann die Blattern oder Pocken regieren.

So ſoll man ihnen die haus-blaſen an hals hängen, auch alle tage eine friſche weinrauten.

N. 18. Eine Suppe für die Blattern, daß man ſie nicht bekomme.

Pimpenell-erdbeer- und körbel-kraut mit ſamt der wurtzel, jedes eine hand voll, graß-wurtzel drey quintlein, endivien-wurtzel und zichorien jedes ein halb quintlein, ſchneide alle dieſe ſachen, thue es in ein maas waſſer, oder rindfleiſch- oder hüner-ſuppe, laß ſieden, bis deſſen ungefehr zwey finger hoch einſiedet, ſo wird es recht, ſolche ſuppe ſoll man drey wochen im frühling, und drey wochen im herbſt ein ſchälchen voll auf einmahl brauchen, man kan muſcaten blüthe und butter darein thun; wenn man will, ſo kan man auch in die ſuppe einen eyerdotter ſchlagen, und ſiede man ſo offt, bis die drey wochen aus ſeyn.

Item: Der bezoar-eßig. fol. 34. Num. 2.
Item: Das pulver fol. 89. Num. 7.
Item: Das pulver fol. 93. Num. 23.
Item: Das pulver fol. 95. Num. 31.
Item: Die räucherung. fol. 105. Num. 5.

Für die Contracturen.

In contracturen ſeynd zu melden alle ſauere und ſtarck geſaltzene, noch mehr aber von eingeſaltzenen ſachen zugerichtete ſpeiſen, wein iſt ingleichen verdächtig, wann er nicht gering, und wohl abgelegen iſt, worvor gut kräfftig geſottene waſſer tauglicher ſind.

N. 1. Für die Contractur an Händen und Füſſen.

Nimm 4. achtel cronabeth- oder wacholderbeeren, 2. hüte voll cronabeth-gipffel geſtoſſen, altes ſchmeer, alles wohl durcheinander geſotten,

Digitized by Google

geſotten, und auf das wärmeſte damit gerieben, im tag drey oder viermahl wohl eingerieben.

N. 2. Ein ander Mittel vor die Contractur.

Ochſen-füß in kleine ſtücklein gehackt, vorher ſauber gereiniget, hernach in waſſer geſotten, das ſchmaltz herab geſiegen, in ein glaß gethan, und den gantzen ſommer an der ſonnen diſtilliren laſſen, hernach alle abend und morgen die flächſen geſchmiert, es macht weich, und hilfft.

N. 3. Vor contracte Glieder.

Nimm wachholder-brandtwein, lavendel-blüth-waſſer, jedes ein ſeidel oder nöſſel, gieß es in eine gute gläſerne flaſche, thue darein anderthalb loth bibergeil, rosmarin-blüthe eine hand voll, lavendel- und gelbe veilgen-blüthe, jedes eine hand voll, das alles thue in das fläſchlein, laß ein paar gute finger einſieden, hernach die krummen glieder einen tag dreymahl darmit geſchmieret, es hilfft gewiß, iſt offt probiret, man muß es warm brauchen, auch wohl einreiben.

N. 4. So ein Menſch contract iſt, auch die Glieder verkrummet ſeyn.

Der nehme einen lebendigen krebs, ſtoſſe den gar klein, gieß ſalbey-waſſer daran, reibe die glieder darmit, es hilfft.

N. 5. So ein Menſch contract iſt.

So nimm junge hunde, die noch trincken, und noch blind ſeyn, ziehe ihnen die haut ab, ſchneide ſie an dem bauche auf, nimm das eingeweide alles heraus, denn waſche den magen ſchön und ſauber aus, ſchärff die därme durchs meſſer, waſche ſie ſchön, ſchiebs wieder hinein, thue ſie in einen hafen oder topff, vermach den gar wohl, daß kein dampff darvon mag, darnach ſo nimm einen andern hafen, grabe es unter die erden, ſo dann ſetz den hafen mit den hunden darauf, der ſoll am boden zwey oder drey löchlein haben, damit das ſchmaltz von den hunden, ſo im obern hafen liegen, in den untern hafen hinein flieſſe, ſetze ſie alſo, daß ſie feſte auf einander ſtehen, und mach ein feuer um den hafen, ſo brennt es ſich ſchön aus, und rinnt das ſchmaltz von den hunden in den untern hafen, ſchmiert euch mit demſelben ſchmaltz, iſt es ein mann, ſo ſollens männlein, ſo es aber eine frau iſt, zäucklein oder hunde-petzen ſeyn.

N. 6. Eine gute Salbe vor die contracte Glieder.

Man nimmt biber-, geyer- und taxen-ſchmaltz, ſalbey, poley, hunds-zungen, eybiſch-wurtzel, dieſes alles geſotten, und ausgedrückt, und ſich darmit geſchmieret.

Item: Iſt gut das waſſer fol. 6. Num. 12.
Item: Das fuchs-öl fol. 62. Num. 8.
Item: Die wachholder-ſalbe fol. 73. Num. 8.
Item: Die edlen pillen fol. 137. Num. 28.

Vor die Catharre.

In catharr muß man ſich enthalten von kühlenden ſpeiſen, ſonderlich aber von kühlen trincken, es iſt auch das ſaure verdächtig, wie ingleichen der wein, haberſchleim und geſottene waſſer ſeynd ſehr vorträglich.

N. 1. Für den Catharr und Huſten.

Man nehme weiſſe runde rüben, waſche ſie mit friſchem waſſer ſauber, daß kein ſand oder koth daran bleibt, trockne ſie mit einem ſaubern tuch ab, ſchneids zu dünnen ſcheiben mit ſamt der ſchalen, leg etliche ſchnitte in ein töpflein, ſtreue darauf ziemlich viel grob geſtoſſenen zuckercand, dörre blaue veilgen, auch etliche körnlein kümmel, hernach wieder eine lage rüben, und wieder veilgen, zuckercand und kümmel darzwiſchen geſtreuet, und ſo fortan, bis das töpflein voll iſt, hernach gieß friſches brunnenwaſſer daran, decks zu, und laß es gelinde ſieden, bis die rüben gar wohl weich geſotten ſeyn, und der julep fein braun iſt, laß kalt werden, ſeige es ab, und brauch den julep, ſo offt du wilſt.

N. 2. Ein anders.

Die acker-rüben in einer ſuppe wohl geſotten, durchgedrückt, die ſuppe getruncken, lediget ſehr ab von der bruſt.

N. 3. Ein anders.

Man brate ein neu-gelegtes ey hart, wenn man aber viel ſafft machen will, ſo brate man etliche eyer, ſchneide es mit ſamt der ſchalen in der mitten voneinander, zeuch das gelbe warm heraus, und thue zuckercand, ſo viel als das gelbe geweſt von eyern, hinein binds mit einem faden zuſammen, legs auf einen ſilbernen oder zinnernen teller, ſo flieſt ein ſafft heraus, brauche denſelben warm.

N. 4.

N. 4. Ein Tranck in ſtarcken Huſten und Catharren.

Nimm yſop-waſſer, thue darein dörre blaue veilgen, gewürtz-nägelein, ſüſſe holtz, braunen zuckercand, jedes ein wenig, dieſe ſtücke in obgemeldten waſſern ſieden laſſen, davon abends drey oder vier löffel voll warm getruncken.

N. 5. Für den Huſten.

Man nehme ſalbey und cronabeth- oder wachholderbeeren, auch ein wenig kümmel nach gedüncken genommen, in einer milch geſotten, darvon immer zu trincken gegeben.

N. 6. Ein anders für die Huſten.

Einen löffel honig/ ſo viel geſtoſſenen braunen zuckercand, einen rättig zu dünnen blätlein geſchnitten, untereinander auf den offen, oder im ſommer in heiſſer aſche laſſen ſtehen, ſo gibts ein wäſſerlein, daſſelbe allemal abgegoſſen, ſo lange es was gibt, hernach durch ein tuch gedrückt derſelbe ſafft iſt gut zum huſten.

N 7. Ein anders.

Nimm eine hand voll lungen-kraut, etliche ſtengel yſop, ziemlich viel ſüſſe holtz, etliche feigen, kleine weinbeerlein, ein wenig rohe gerſten, einen löffel kümmel; alles in waſſer geſotten, alle morgen und abends warm einen trunck gethan, und mit einer bruſt-ſalbe die bruſt geſchmieret.

N. 8. Noch ein anders.

Man nimmt ſcabioſen- yſop- und röhrlein-kraut-waſſer, ſieds mit zuckercand, daß es ein dicker ſafft werde, läſt auch darbey ein gewürtz-nägelein, und etliche blüthe ſaffran ſieden.

N. 9. Für den Huſten.

Man nehme 15. blätlein ſalbey, und yſop, was du mit drey fingern faſſen kanſt, lungenkraut auch ſo viel, gieß ein halbes maas brunnen-waſſer, und drey löffel voll honig darein, laß halb einſieden, trinck abends und morgens einen guten trunck darvon, das thue ſo lang und offt, bis der huſten vergehet.

N. 10. Für die Heiſerkeit und Huſten

Man nehme friſch brunnen-waſſer, ſo viel als einen guten trunck, darinn ein löffel voll weiſſen zucker, ein löffel voll butter, und fünff brocken weiß brodt, daſſelbe zuſammen in einem häflein geſotten/ durchgeſeiget, zu morgens, mittags, und abends getruncken.

N. 11. Ein anders vor den Huſten.

Man nehme feld-kümmel, ſo viel man auf dreymahl zwiſchen drey fingern faſſen kan, thue es in ein ſauber häflein oder töpflein, gieſſe friſches waſſer daran, laß wohl ſieden, alsdenn nimm ein oder zwey löffel voll honig, thue es darein und trinck abends und morgens davon, ſo viel du es erleiden magſt.

N. 12. Wenn einem ein Catharr- oder Steck-Fluß fällt, das man vermeynet, es erſticke einer.

Nimm maſtix, näglein, weyhrauch, ſtoß ſie klein, mache einen teig mit eyerklar und roſen-waſſer daraus, ſtreichs auf ein tuch, legs vorn auf die ſtirn und würbel, wenn es eine ſtunde gelegen hat, ſo thue es herab, und wenn es die noth erfordert, legs wiederum auf.

N. 13. Für den Catharr, wenn er ſtarck fällt, das Schnecken-Pulver.

Man nimmt eine gantze ſchnecke, wie ſie iſt, die aber noch nicht ausgekrochen iſt, wiſcht ſie ſauber ab, und ſtoßt ſie gar klein ſamt dem hauſe, nimm auch eine halbe muſcaten-nuß, ein wenig weyhrauch, ein wenig muſcatnüß-sälblein einer bohnen groß, alles untereinander geſtoſſen, von dieſem ſtreicht man den halben theil auf ein leder, eines halben thalers breit, machts ein wenig warm, und legts auf den würbel, läſts ſo lange liegen, bis der catharr nachläſt.

N. 14. Ein Sälblein auf den Kopff zu machen, welches den Catharr aufhält.

Es ſoll maſtix, weyhrauch, agtſtein, von jedem ein halbes quintlein genommen werden, heiligen geiſt-ſaamen, ſpaniſch pech, jedes ein quintlein, rothe roſen, was man mit drey fingern faſſen kan, von zündel oder zarter leinwad ein ſäcklein gemacht, die ſpecies darein gethan, zugenähet, und auf die ſcheitel gelegt.

N. 15. Ein Pflaſter auf die Bruſt zu legen.

Du ſolſt äpffel auf einem reibeiſen reiben, nimm hernach capaunen-fett, ſüß mandel-öl, eines ſo viel als des andern, auch eine weiſſe zwiebel, die hacke gar klein, und thue ſie auch darzu, und ein wenig ſaffran, einen ſcrupel ſperma ceti, röſte es durcheinander, ſtreichs auf ein blau papier, legs auf die bruſt, ſo warm mans erleiden kan.

N. 16

N. 16. Ein anders.

Mandel- und rauten-öl ſolvirt gewaltig den catharr, ſo man darmit die bruſt ſchmieret.

N. 17. Noch ein anders.

Bier, ſo von zapffen abtropffet, ſoll man nehmen, darein eine hand voll kümmel werffen, laß es wohl verdeckt einſieden, bähe und waſche die füſſe alle abend darinnen.

N. 18. Eine gute Sultze oder Gallert, wann der Catharr auf der Bruſt vorbey iſt.

Man nimmt einen halben capaun, zerklopfft denſelben, und zerſchlägt ihn klein, 30. krebs-ſchwäntz, eine halbe kälber-lunge klein zerſchnitten, ein halbes rebhun, auch klein zerklopfft, und in eine zinnerne flaſche gethan; darzu nimm welſche veilgen-wurtzel klein zerſchnitten, alant-wurtzel, ſchwartz-wurtzel, jedes ein loth/ körbel-kraut eine hand voll, muſcaten-blüthe ein quintlein, ſaffran 20. gran, gieß darauf 8. loth röhrlein-ſafft, oder den dritten theil von einem ſeidel, welcher wohl geläutert ſeyn muß, alles zuſammen in eine flaſche wohl vermacht, und 8. ſtunden zu einer ſultze ſieden laſſen, hernach ausgedrückt, und an einem kühlen ort behalten, und davon gebraucht.

N. 19. Eine Sultze von Capaunen zur Bruſt und Lungenſucht, die auch zu den Catharren nützlich iſt.

Einen capaunen ſauber gereiniget, ſamt fleiſch und beinen, auch eine halbe kalbs lunge, dieſes klein zerhackt, 36. krebſe in einem mörſel zerſtoſſen, ſchnecken ohne die häuſer 16. welche 6. loth wägen ſollen, körbelkraut, alantwurtzel, ſchwartzwurtzel, jedes 4 loth, alles klein zerhackt, unter einander gemiſcht, und in eine zinnerne flaſche gethan, gieß darauf ein halb ſeidel guten wein, ſaltz ſo viel genug iſt, und ein wenig muſcaten-blüthe, vermache die flaſche wohl, laß in einem hafen oder topff, der in waſſer ſtehet, ſechs ſtunden wohl ſieden, darnach durch ein tuch ſtarck ausgepreſt, und gebraucht.

N. 20. Körbelkraut-Sultze oder Gallert.

Nimm von dem kälbergeſchlincke die lunge und das hertz, trockne daſſelbe mit einem tüchlein fein ab, drücke das blut aus dem hertzen, das fett ſamt dem gedder hinweg gethan, darnach zu kleinen brocken geſchnitten,

nimm darzu 12. ſchnecken, ſchneide ſelbige in der mitten von einander, putze ſie ſauber, miſche ſie unter die lungen und hertz: Ferner nimm die borragen-blüthe, körbelkraut, jedes eine hand voll, zupffe es ſauber von den ſtengeln, waſche es, und laſſe das waſſer wohl abrinnen, hernach nimm eine flaſche, lege erſtlich auf den boden eine lage körbelkraut, und borragen-blüthe, auch drey gantze blüthen ſaffran, hernach eine lage vom hertzen, lunge und ſchnecken, ſo offt eine lage kräuter, ſo offt wieder eine lage hertz, lunge und ſchnecken, bis endlich alles in der flaſchen iſt, in der mitten aber ein halbes loth gebrenntes hirſchhorn; wann alles bey einander, ſo mache die flaſche zu, und verbinde die ſchraube wohl, alsdenn die flaſche in ein ſiedendes waſſer geſetzt, (das waſſer muß nur unter die ſchraube gehen,) laß ſolches gar wohl an einer ſtelle 6. ſtunden lang ſieden, ſo ſich das waſſer einſiedet, wieder ein anders zugeſchüttet, bis 6. ſtunden vorbey, alsdenn nimmt man die flaſche heraus, die geſottene ſpecies durch ein ſauberes tuch ausgepreſt, und wieder ſauber durchgeſeiget, denn in ein ſauber geſchirr gethan, und zu einer ſültz oder gallert geſtehen laſſen.

N. 21. Eine bewährte Sultze oder Gallert vor die Catharr, oder auch ſonſt, wann man beſorgt, man habe einen Mangel an der Bruſt.

Nimm den halben theil von einem kalb-gekröß, wie es iſt von einem kalb warm einen hennen flügel, einen kälber-fuß, ſchneids, hacks, oder zerquetſch, auch 20. ſchnecken aus denen häuſern, und einen halben theil körbel kraut, und halben theil blauen kohl, ſiede es zu einer ſultze oder gallert, darvon nimmt man drey mal des tages, als morgens, nachmittags, und auf den abend zwey löffel voll oder auch mehr; man kans allein, oder mit einer warmen rindfleiſch-ſuppe trincken, wie man will, und continuire es 4. wochen. Iſt bewährt.

N. 22. Ein probirtes Stück vor den Huſten, wenn man vermeinet es ſetze ſich die Lungenſucht an.

Man nimmt 19. ſchnecken, gieſt ein laulichtes waſſer darauf, wäſchet die häuſer ſauber ab, nimmt die blätlein darvon, wiſcht ſie ſauber ab, nimmt die ſchnecken lebendig heraus, ſelbige trocknet man auch ſauber, alsdann nimmt man eine hand voll rosmarin und ſteinrauten, legt dieſe drey ſtücke in ein maaß oder kanne neugemolckene geiß- oder ziegen-milch, decks mit einem hafen-deckel zu, laß ſieden bis ein wenig mehr als ein ſeidel einſiedet, ſeige es, morgens und abends ein ſchälchen voll getruncken, wann diß aus iſt, ſiedet man es wieder.

Item:

Item:	Das waſſer	fol. 2. ſeq.	num. 4. 5.
Item:	Vor den huſten das waſſer	fol. 11.	num. 27.
Item:	Vor catharriſche flüſſe der meer-zwiebel eßig	fol. 35.	num. 5.
Item:	Das oxymel	fol. 44.	num. 22.
Item:	Das köſtliche cardobenedicten-öl	fol. 59.	num. 6.
Item:	Die köſtliche alabaſter-ſalbe	fol. 70.	num. 1.
Item:	Die ſalbe	fol. 72.	num. 6.
Item:	Die ſalbe	fol. 75.	num. 13.
Item:	Die rothe ſalbe	fol. 77.	num. 18.
Item:	Das catharr-pulver	fol. 90.	n. 12. 13.
Item:	Das edle pulver	fol. 92.	num. 19.
Item:	Das pulver	fol. 95.	num. 33.
Item:	Das pulver	fol. 98.	num. 46.
Item:	Das pulver	fol. 104.	num. 66.
Item:	Die catharr-räucherung	fol. 105.	num. 5.
Item:	Das elixir	fol. 117.	num. 18.
Item:	Das recept	fol.	num. 20.

Vor die Dörr- oder Schwindſucht.

In der dörr- oder ſchwindſucht ſeynd zu laſſen alle harte und grobe ſpeiſen, ſonderlich gar ſauere und ſtarck geſalzene, auch was gar zu hitzig, darvor gute kühlende kräuter ſuppen zu nutzen kommen, an ſtatt des weins ſoll man ſich geſottener waſſer gebrauchen.

N. 1. Für die Dörr- oder Schwindſucht und Huſten, damit eine Perſon ſich 22. Jahr erhalten hat.

Erſtlich ſoll man im frühling vier wochen, und im herbſt vier wochen, alle morgen ein ſeidel geiß- oder ziegen-milch alſo warm, wie ſie von der geiß herkommt, austrincken, darauf vier ſtunden faſten, ſich nicht viel bemühen, auch nicht ſchlaffen; Das erhält die lunge, und reiniget die verſehrung derſelben, darnach ſoll man zwiſchen dieſer zeit folgenden tranck alle morgen um 9. uhr ein becherlein voll warm austrincken: Nimm gar ſchöne gerollte gerſten, laß ſelbe in einer capaunen-ſuppe ſieden, bis ſie gar zerſotten iſt, alsdenn wohl durchgeſchlagen, thue darzu einer welſchen nuß groß umberthum darinne zertreiben, laß auch ein wenig mit einander ſieden, etwas zucker darzu, will es zu dick werden, kan man es mit einer capaun-ſuppe dünner machen, doch nicht gar zu dünn, alſo daß es mehr dick als dünn iſt,

ausgetruncken, eine ſtunde darauf gefaſtet, man darfs nicht ſtets thun, ſondern man kan 14. tage ausſetzen, und wann mans braucht, ſoll mans allezeit ſieben oder acht tage nach einander brauchen, des tages ſoll man gar offt zucker-roſat eſſen, einen guten wein, ſo nicht zu ſtarck, und ohne einſchlag iſt, zur mahlzeit trincken, denſelben mit ausgebrenntem waſſer von ſchnecken, wie man iſſet, miſchen, auch unter dem tage immer ein trüncklein von demſelben waſſer thun, deßgleichen auch ehrenpreiß-waſſer, und von einer fuchslunge, die mit zucker vermiſcht, offt lecken, und von ſauer, geſaltzenen und gewürtzten ſpeiſen ſich enthalten.

N. 2. Bericht, wie man die Eſels-Milch Cur gebrauchen ſoll, vor die Dörr- oder Schwind- und Lungenſucht.

Erſtlich muß man die ordinare laxirung nehmen, die man gewohnet iſt, und einen tag darauf raſten, den dritten tag kan man ſchon anfangen zu trincken, in der frühe um ſechs uhr allezeit ein ſeidel oder nöſſel, iſt es dann zu viel, ſo muß es doch mehr ſeyn als ein halb ſeidel, weniger gar nicht, man kan darauf zwey ſtunden ſchlaffen, kan man denn nicht ſchlaffen, ſo muß man gleichwol im bette bleiben, und ruhig ſtille liegen, und darauf vier ſtunden auf das wenigſte faſten, die milch muß man gleich anfangs des may monats trincken, und drey monat nach einander, und alle monat muß man eine woche raſten, und nach ſelbiger die laxirung nehmen, und wieder einen raſttag darauf halten, alsdann fängt man wieder an zu trincken, und machts alſo fort, als wie oben beſchrieben ſtehet: erſtlich muß man nichts ſauers eſſen, dann die milch ſonſten in den magen zu einem käſe würde, auch nichts von ſchweinen-fleiſch und obſt eſſen, auch von ſtarcken mehl-ſpeiſen, und andern groben und unverdäulichen ſpeiſen ſich enthalten, der wein iſt verboten, aber von der milch wohl, was gekocht iſt, ſo kan man auch bey dieſer cur ausgehen, wann es ſchöne tage hat, auch ſpatzieren fahren, oder wenn was fürfällt einen tag ausſetzen, abſonderlich, wenn man die roſen-wochen in dem monat hat, kan man noch ehender etliche tage nach derſelben ausſetzen, darnach wieder angefangen zu trincken, und iſt zum beſten, daß man fleißig fort trinckt, zu nachts muß man gar wenig eſſen/ nur linde ſpeiſen, ſo muß man auch wohl in obacht nehmen, daß die eſelin von keiner roß-art iſt, ingleichen ihr füllen, ſo muß auch die eſelin ein füllen haben, das an ihr trincket, und muß die eſelin ſamt dem füllen auf die beſte gras-weide getrieben werden, zu dem abend muß man das füllen weg thun von der eſelin, und muß die gantze nacht nicht zu dem trincken kommen, und zum füttern in dem ſtall muß man der eſelin das beſte gras geben, auch haber und gerſten, zu morgens muß die eſelin gantz nahend getrieben werden, und wenns auch

gar

gar vor das zimmer kan geführet werden, ſo iſt es beſſer, und der becher, darein man melcket, muß zuvor warm gemacht werden, alsdann nimmt man ein ſchönes tüchlein, und ein loth klein zerſtoſſenen weiſſen zuckercand, und melckt darauf, ſo zergehet der zuckercand, und alsbald es gemolcken iſt, muß mans geſchwind zugedeckt zu dem bette gantz ſtille tragen, damit man nicht viel aus dem ſchlaffe kommt, es muß gantz warm bleiben, und getruncken werden, dieweil man die eſelin melcket, muß man ihr brodt zum haber zu eſſen geben.

N. 3. Vor die Dörr- und Lungenſucht/ mit dieſer Milch muß die Perſon ſich vorhero purgieren.

Man nimmt 4. loth melonen-kern und 10. mandeln, und wäſcht die melonen-kern ſauber, und ſtößts gar klein, und nimmt ein gutes ehrenpreiß- und röhrlein-waſſer, das beydes ein ſeidel iſt, ſo dann mach man mit dieſem waſſer von den melonen-kernen eine milch, wie mans ſonſt macht, dieſe milch theilt man halb ab, in den halben theil thut man vier oder fünff loth manna, darinn zergehen laſſen, wanns zergangen, ſo muß man es durchſeigen, und nimmt den andern halben theil von der milch, und gieſts mit einander ab, und ſo die perſon will ſchlaffen gehen, muß die milch getruncken werden, aber man muß auf die nacht was lindes eſſen, es wird gegen morgen gar gelinde die materie von der bruſt ausführen, wann der huſten ſchon lang währet, muß die perſon die milch zwey mal nehmen, damit die bruſt von der materie gereiniget wird.

Die Krebs-Milch muß 10. oder 14. Tage nach einander täglich gebraucht werden.

Man nimmt 8. oder 10. mittel-krebſe, wäſcht ſie ſauber aus, und ſchneidet die gall aus, und ſtöſt ſie in einen ſteinern mörſel gantz klein, als einen teig, wann ſie geſtoſſen ſeyn, ſo gieſt man ein ſeidel oder nöſſel ziegenmilch daran, thuts in ein pfännlein, ſetzts auf ein kohlfeuer, läſts mit 1. loth körbel-kraut ſieden, bis die milch dicklicht wird, alsdann drückt mans aufs beſte durch ein tuch in eine ſchale, die milch muß ſchön roth ausſehen, ſo dann muß man ſie mit braunen zuckercand ſüſſe machen, und alſo warm getruncken, wanns ſeyn kan, daß mans um 9. uhr trincket, und bis auf den mittag auch nicht eſſe, iſt es deſto beſſer, die milch ſaubert und reiniget die bruſt, heilet alle verſehrung derſelben.

N. 4. Ein edles und gutes Waſſer vor die Schwindſucht und Huſten.

Erſtlich nimm ſüſſes holtz 1. loth, hirſch-zungen 2. loth, lungen-kraut eine halbe hand voll, feigen 6. loth, kleine weinbeerlein 4. loth, ſalbey eine

hand voll, iſopkraut eine halbe hand voll, ſteinwurtzel zwey loth, blaue veilgen 4. loth, zuckercand 6. loth, rapuntica, kümmel, jedes 1. loth, eichenes laub eine hand voll, die obbemeldte ſtücke alle klein zerſchnitten, in ein ſauber häflein oder töpflein gethan, gieß darauf 3. maas waſſer, den hafen wohl vermacht, und gemählig ſieden laſſen, bis es einen finger dick eingeſotten, ſchau daß es nicht übergehet, davon morgens, mittags und nachts einen guten trunck gethan, inzwiſchen auch offt zucker-roſen gegeſſen, magſt auch vier loth dieſes roſats unter den tranck nehmen, iſt treflich gut für die dörr- oder ſchwindſucht, dieſes waſſer hat vielen geholffen.

N. 5. **Ein anders.**

Man nehme eine fuchs-lunge, 3. oder 4. päſchlein ſalbey, iſop eben ſo viel, lungenkraut eine hand voll, eine gantze kalbes-leber von einem ſchwartzen kalbe, hacke das kraut und leber alles fein klein durch einander, gieß zwey ſeidel ziegen-milch daran, thue es in einen brenn-ofen, brenns aus, nimm hernach daſſelbige waſſer, und gieb den krancken davon alle morgen und abend 3. löffel voll zu trincken, morgens warm, und abends kalt.

N. 6. **Noch ein anders.**

Nimm krebſe in eine gelte, gieß milch daran eines fingers tieff, laſſe ſie eine nacht darinne gehen, zu morgens nimm ſie, und waſche ſie ſchön, und ſchneide ihnen die ſcheren ab, alſo lebendig, darnach zerhacke ſie wohl, und legs in einem groſſen brennzeug, brenn die aus, denn gieb dem menſchen das waſſer zu trincken, es iſt bewährt.

N. 7. **Noch ein anders.**

Man nehme wegwart mit wurtzeln, weichs 9. tage in ziegen-milch, brenns darnach in einem brennzeug aus, und gibs dem krancken zu trincken.

N. 8. **Recept vor die Dörr- oder Schwindſucht.**

Man nimmt 200. lebendige ſchnecken, mit ſamt denen häuſern, ſolche zerſtoſſen, darunter 25. eyer geſchlagen ſamt den ſchalen, ein pfund roſenzucker, 8. loth zuckercand, hirſchzungen, edles leber-kraut, ehrenpreiß, jedes eine hand voll, brunnenkreß drey hand voll, dieſe kräuter alle klein gehackt, mit den obigen wohl untereinander gemiſcht, alsdann in einem ausbrennkeſſel auf ein oder zwey mal ausgebrennt; dieſes ausgebrennte waſſer im tage zwey mal, als morgens und abends, einen löffel voll in wein oder ordinairen tranck vermiſcht, und gebraucht.

NB. Wann

NB. Wann man gern will, ſo kan man auch darzu nehmen, körbel-kraut, zichorien-kraut und wurtzel, jedes eine hand voll; item löffelkraut, pimpenell, jedes zwey hände voll.

N. 9. Ein gewaltiges Recept vor die Dörr- und Lungenſucht, ſo vielen Leuten geholffen, welche nichts mehr geredt haben, und gantz dahin gelegen ſeyn.

Eine hand voll ſchlangen-kraut in einen ſaubern hafen oder topff gethan, zwey maas waſſer darauf gegoſſen, und verdeckt ſieden laſſen, daß bey nahe ein ſeidel oder nöſſel einſiedet, alsdenn vom feuer genommen, daß es kalt wird, und des tages drey mal darvon getruncken, frühe nüchtern, denn zwey ſtunden nach dem mittag-eſſen, und eine ſtunde nach den nacht-eſſen, allemal ein kleines trinck-gläßlein voll auf einmal ausgetruncken.

N. 10. Ein Tranck vor die Dörr- oder Schwindſucht, ſo auch für den Huſten dienet.

Man nimmt iſop, ſalbey, heil aller welt oder odermennig, lungen- und leber-kraut, jedes eine hand voll, 6. blätlein hirſchzungen, 10. oder 12. ſteinwürtzlein oder engelſüſſe, feigen 13. fenes-blätter 1. loth, willſt du, daß es wohl purgiere, ſo nimm zwey loth manna, honig ein löffel voll, ſüßholtz, ehrenpreiß, und wilde ſalbey, jedes eine hand voll, zuſammen gewaſchen, klein gehackt, in einen hafen oder topff gethan, darein 5. ſeidel oder nöſſel gehen, mit rockenen teige den hafen wohl vermacht, nachdem es ein ſeidel eingeſotten, dem krancken zu trincken gegeben, aber er muß nichts anders trincken, bis es beſſer wird.

N. 11. Für die Dörre und den Huſten.

Man nehme eichene miſtel-ſalbe ein viertel pfund, ſperma ceti ein halb loth, ſüß mandel-öl 6. loth, hunds-ſchmaltz ein viertel pfund, durch einander abgerührt, früh und abends einen löffel voll in einer ſuppe genommen.

N. 12. Ein gerechtes Recept vor die Dörr- und Lungenſucht, ſo vielen Leuten geholffen hat.

Nimm das ingeweide, lung und leber, auch das hertz von einem gämſen im dreyßigſten zwiſchen unſer lieben frauentagen geſchoſſen, ſo iſt es deſto beſſer, zerſchneide ſolches eines fingers lang, dörrs im ſommer an der lufft, oder in einer warmen ſtube, aber nicht bey der ſonnen, oder feuer; wenn es wohl dürr iſt, ſo legs in ein glaſirtes geſchirr, daß wenn es aufwallet, genug platz hat, gieſſe guten wein darauf, daß es alles ſchwimme, drücke

es unter, daß der wein darüber gehet, vermachs wohl daß nichts ausraucht, ſetze es an einen kühlen ort, und ſchau täglich darzu, daß das geſchirr wegen aufſchwellung nicht zerſpringt, oder aber ſchütte wein darzu, daß es immer ſchwimme, laß ſtehen 7. oder 8. tag, auf den neunten tag, wenn der wein nicht durchgangen wäre, kan man mit einem meſſer darein ſtechen, ob es alles wohl linde iſt, wann es wohl erweicht iſt, muß es zum andern mal gedörrt werden, wie oben vermeldet, dann daſſelbige wiederum geweicht, in den vorigen hafen oder krug, vermach es wohl, wie zuvor, und laß abermal in wein ſchwimmen, bis auf 7. oder 8. tage, wann es noch hart iſt, ſo kan man dasjenige, was hart iſt, länger weichen laſſen, das erweichte aber laſſen dürr werden, wann alles erweicht iſt, zum drittenmal, wie zuvor gedörrt, und zerſtoſſen, durch ein ſieb gefähet, von dieſem pulver nimm täglich eine gute meſſerſpitze in einem löffel voll guten wein, der überſchlagen iſt, oder einem bier, wann man ſchlaffen gehet eingenommen, hat menſchen und vieh, ſo an der lungen ſeynd kranck geweſen, wiederum zunehmend gemacht, und ihnen geholffen, wann man das vieh geſchlacht, hat ſich befunden, daß ſich die faule lungen gantz abgeſchält, und der ungeſunde theil wiederum friſch gewachſen.

N. 13. Für die Dörr und den Huſten.

Man nehme der kleinen huff-plätſchen, ſtoſſe ſie zu pulver, nimm hernach von dieſem einen löffel voll, rührs unter einem ey wohl ab, zerlaß friſchen neuen ſpeck, ſchütte das ey darein, und backe ein küchlein daraus, gieb es dem krancken frühe zu eſſen, und laß ihn 4. ſtunden darauf faſten, gieb es 9. tage nach einander, ingleichen von obigem pulver ein löffel voll, auf einer gebäheten ſchnitten brod in wein geweicht, auf den abend nach dem eſſen, auch 9. tage gebraucht, doch wenn der menſch hitze hat, ſo iſt der wein nicht zu rathen, ſondern nur waſſer, das dienlich iſt.

N. 14. Ein Pulver vor die Dörre oder Hectica, die es beſorgen, und darzu geneigt ſeyn.

Man nehme ehrenpreiß-blätter ein loth, tormentil-wurtzel ein quintlein, corrigirten aron anderthalb quintlein, geſchabtes ſüß-holtz ein halb quintlein, alant-wurtzel zwey quintlein, aniß, fenchel, jedes dritthalb loth, zuckercand ein loth, miſche dieſe ſtücke unter einander, machs zu pulver, und giebs dem krancken morgens, mittags und abends, wie es ihm gefällt, einzunehmen.

N. 15. Recept vor die Dörre oder Schwindſucht.

Erſtlich nimm zuckercand 6. loth, weinbeerlein, rapontica, jedes 2. loth, ſüſſe holtz anderthalb loth, feigen, ſuß-wurtzel oder engelſüſſe, jedes ein hand voll, blaue veilgen 1. loth, ſalbey, hirſchzungen, güldenes leberkraut, lungenkraut, eichenes laub, ehrenpreiß, wermuth, centauer- oder tauſend güldenkraut, jedes eine hand voll/ rhabarbara 1. quintlein. Dieſe kräuter und ſpecies klein geſchnitten, darauf gieſſe 2 maaß guten gerechten alten wein, und ſo viel waſſer/ laß 3. finger einſieden, daß kein dampff darvon kommt, laß es auf keine bloſſe erden ſetzen, darvon trinck alle morgen laulicht ein halb ſeidel, und alle abend auch ſo viel, doch nicht ſo warm, ſondern keller-kühl, man kan auf dieſe kräuter den krug noch einmal angieſſen und ſieden laſſen.

N. 16. Ein anders vor die Dörre.

Nimm zichorien-hufflattig-florentiniſche veilgen-borragen-wurtzel, jedes 1. loth, hufflattig blätter, frauen-haar, lungen-kraut, gundel-reben, ehrenpreiß, jedes eine halbe hand voll, melonenkern 2. loth, kleine weinbeerlein anderthalb loth, bruſtbeerlein 9. friſche datteln 4. blaue violen, borragenblüte, ochſenzungenblüte, jedes ſo viel man zwiſchen 3. fingern faſſen kan, zimmet anderthalb quintlein, muſcatenblüthe, ſaffran, jedes 1. quintlein, dieſes alles vermiſcht, ſoll in einen hann gefüllt werden. Man kan auch nach belieben 4. oder 5. loth zucker-roſat darzu nehmen.

Item: Vor die dörr und huſten das apoſtem-waſſer	fol. 23 num. 45
Item: Das waſſer	fol. 14 num. 31
Item: Iſt gut das waſſer	fol. 15. num. 33
Item: Der bruſt-ſafft	fol. 40. num. 5
Item: Iſt gut das fuchs-öl	fol. 62 num. 8
Item: Die eichene miſtel-ſalbe	fol. 71 num. 3
Item: Die ſalbe	fol. 75 num. 13
Item: Das pulver	fol. 90. num. 14
Item: Das träncklein	fol. 123 num. 3

Vor die geſchwollenen Dippel oder Hügel.

N. 1. Iſt dieſes gut.

Nimm pappeln, blau veilgen-kraut, chamillen, eybiſch, fœnum græcum, leinſaamen in milch geſotten, und in eine blaſen gefüllt, und alſo warm aufgelegt.

N. 2. Vor alle Geſchwulſten, Dippel, Beulen und Hügel zu zeitigen.

Man nehme pappel-kraut, eybiſch, blau veilgen-kraut, chamillen-blüthe, ſtein-klee, eybiſch-wurtzel, leinſaamen, fœnum græcum, jedes eine hand voll, dieſes pulver geſtoſſen, koche es mit milch, leg es des tages warm, wie ein brey etliche mahl über, es erweicht alle geſchwulſt, und macht zeitigen.

Item: Der wund-balſam fol. 59. num. 6
Item: Die Altheæ-ſalbe fol. 70 num. 2.

Vor den Dampff.

Die diæt iſt wie im ſchwehren Athem.

Gebrauch dieſes.

N. 1.

Nimm ſchwefel-blüthe oder blumen, weiſſen diptam, und ehrenpreiß, machs zu pulver, eines ſo viel als des andern, davon alle tage eine meſſerſpitze voll in einem friſchen ey ausgetruncken.

Item: Das yſop-waſſer, ſo ausgebrennt wird wie die andern. fol. 35 num. 5
Item: Der meerzwiebel-eßig.

Vor den Leib-oder Maſt-Darm, wann er heraus gehet;

Kan man dieſes gebrauchen.

N. 1.

Nimm himmelbrandt oder königkertzen, eyſenkraut, johanneskraut und breit wegrich, ſiede dieſe kräuter in milch, dünſte oder bähe den krancken damit, hernach nimm ſchnecken, thue ſie in ein häfelein oder töpfflein, ſtreue ſaltz darauf, ſchüttel und beutels, ſo geben ſie einen ſchaum, denſelben ſchaum ſchmiere auf den darm nach dem dünſten oder bähen und drücke ihn hinein.

N. 2. Die Verſehrung dieſes Darms zu heilen.

Nimm altes baumöl und ein wenig pech, laß über dem feuer zergehen, rühr darein weitzen-mehl, daß ein ſälblein wird, ſtreichs auf ein tüchlein, und legs über den ſchaden.

N. 3.

N. 3. Wann einem der Leib- oder Maſt-Darm ausgehet.

Nimm himmelbrand oder königkertzen, und eichenes laub, ſiede es in einem hafen waſſer, decke den hafen wohl zu, daß der dampff nicht heraus kan, laß es fein wohl ſieden, daß die krafft aus dem kraute kommt, darnach dünſte oder bähe ihn unter ſich, daß ihm der dunſt wohl in leib gehet.

N. 4. Ein anders davor.

Wermuth in wein geſotten, durchgeſeiget, und darmit den leib- oder maſt-darm wohl warm gebähet, darnach mit dinten beſtrichen, und mit einem tüchlein hinein gedrückt, damit 1. oder 2. tage fortgefahren, iſt ein gutes mittel davor.

N. 5. Noch ein anders.

Beyfuß und mausöhrlein-kraut in dicken rothen wein geſotten, warm darauf geſeſſen, zuvor aber den leib- oder maſt-darm mit 2. theil geigen-hartz, oder colophonio, und ein theil weyhrauch berduchert, dieſes etliche mal gethan, treibt den maſt-darm wieder zurück.

N. 6. Ein anders.

Nimm einen ziegel/ mach ihn heiß, thue ihn in einen leib- oder nacht-ſtuhl, gieß terpentin darauf, ſetze dich darüber, daß der rauch in den leib kommt.

N. 7. Noch ein anders.

Stoß maſtix klein, ſtreue ihn auf den darm, und mit warmen tüchern hinein gedrückt, oder gebrauche ebenermaſſen gefeiltes hirſchhorn darzu.

N. 8. Noch ein anders.

Tormentill-wurtzel gepülvert, vermiſch mit butter, ſtreichs auf ein tüchlein, und drücks feſt hinein.

N. 9. Wann der Maſt-Darm ausgehet.

Sommer-korn geſtoſſen, daß es wird wie ein mehl, und mit roſen-öl vermiſcht, mit einem kleinen federlein geſchmiert/ und brate eine feige, ſchneide ſie von einander, legs alles auf den maſt-darm, und hilff ihm gemach hinein.

N. 10. Säcklein vor den Leib- oder maſt-Darm.

Himmelbrand- oder königkertzen-kraut, kümmel/ dieſe beyde ſtücke in milch geſotten, in kleine säcklein gefüllt, und eines um das andere warm übergelegt.

N. 11. Wann einem der Leib oder Maſt-Darm ausgehet.

So nimm ſchlehen-ſafft, mach ihn warm, ſchmier ihn, es hilfft.

N. 12. Wann einem der Darm ausgehet.

Nimm pferſichblätter, ſiede die in waſſer, ſetze dich darein auf das wärmeſte, als du es erleiden kanſt.

Item: Das öl fol. 62. num. 12.
Item: Der rauch fol. 105. num. 6.

Vor das Darm-Vergicht oder Colica.

N. 1. Iſt dieſes gut.

Nimm einer haſelnuß groß album græcum, zucker 1. loth, gefeiltes hirſchhorn ein halb loth, binds in ein tüchlein, hängs in wein und trinck darvon.

Item: Das waſſer fol. 21. num. 54.
Item: Das braunmüntzen-öl fol. 66. num. 25.
Item: Iſt gut die alabaſter-ſalbe. fol. 70. num. 1.
Item: Das elixir fol. 117. num. 18.
Item: Das cyſtir. fol. 137. num. 11.

Von Zufällen der Frauen.

In der bleichſucht ſollen ſich die patienten enthalten von eßig, und ſonſt ein übel geblüth und winde verurſachenden ſpeiſen; der wein iſt erlaubet, man kan ſich auch des ſaffrans in denen ſpeiſen bedienen.

N. 1 Vor die bleiche Kranckheit das Stahl-Waſſer, welches man in ſolcher Kranckheit, auch ſonſt in Verſtopffungen der Kröß-Adern gebrauchen kan.

Nimm einen finger lang des beſten ſtahls, der noch niemahls gebraucht iſt worden, nimm ein gleiches weites glaß, thue ein halbes ſeidel (öſterreichiſch maaß) brunnen-waſſer darein, und etliche tropffen ſpiritus vitrioli, daß das waſſer ziemlich ſauer darvon werde, gieß es wohl

ab, lege den ſtahl darein, vermachs mit papier, laß über nacht ſtehen, zu morgens um neun uhr nimm den ſtahl wieder heraus, wiſch ihn mit einen groben tuch ſauber ab, und in ein papier gewickelt, das waſſer aber theilt man in zwey theil, ein theil trinckt man alſo kalt aus, und gehet eine ſtunde darauf, hernach die mahlzeit gegeſſen; den andern theil trinckt man nachmittag um vier uhr, gehet wieder eine ſtunde darauf, zu nachts macht man wieder des waſſers ſo viel, und muß ſieben tage alſo nacheinander gebraucht werden; den achten tag nimmt man eine purgation von jalappa, oder ſenes-blättern, darauf feyert man einen tag, hernach braucht man wieder das ſtahl-waſſer ſieben tage lang wie zuvor, alsdenn wieder purgiret, dieſes viermal gebraucht; wenns die noth erfordert, ſoll man mit ein tränckein etwas ſtärckers purgieren, und ehe man das ſtahl-waſſer braucht, die ſieben tage den leib dreymahl wohl reinigen, in währenden brauchen muß man rohes obſt, kraut, rüben, erbſen und milch-ſpeiſen meiden, und ſich deſſen enthalten.

N. 2. Eine Kunſt für die bleiche Kranckheit.

Nimm die groſſen friſchen limonien, ſchneide das ſaure heraus, drücks durch ein tüchlein, in dieſen ſafft thue ſechs oder ſieben gantze ſaffran-blüthe, laß über nacht ſtehen, zu morgens thue ein wenig zucker darein, und giebs etliche tage nacheinander zu trincken.

N. 3. Pulver für alle Verſtopffungen.

Man nimmt bräun-zeltlein drey quintlein, wermuth-ſaltz anderthalb quintlein, agley-ſaamen, krebs-augen, weiſſen agtſtein, peterſilgen-ſaamen, jedes ein quintlein, präparirten ſtahl zwey quintlein, präparirten weinſtein ein halb quintlein, weiſſen zuckercand vier loth, alles zu pulver gemacht, darvon alle morgen ein halb quintlein in einer kümmel- oder peterſilgen-ſuppe eingenommen, vier ſtunden vor dem eſſen, und abends um vier uhr wiederum ſo viel genommen in wein, bis dieſes pulver verzehrt, darneben mit nachfolgendem pulver offt purgiret: Nimm ausgeleſene ſenesblätter vier loth, drey quintlein ſüß-holtz, ingber der weiß iſt, zimmet rinden, jedes ein loth, aniß, fenchel, jedes ein halb loth, präparirten coriander, weiſſen und langen pfeffer, betonien-wurtzel, jedes anderthalb quintlein, geſchählte pferſichkern, judenkirſchen, jedes ein halbes loth, weiſſen ſenff ein loth, zucker drey loth, zu pulver gemacht, davon ein quintlein des nachts, wenn man ſich ſchlaffen legen will, in wein eingenommen, man ſoll aber zuvor nicht viel grobe ſpeiſen eſſen, zu morgens ſoll man wiederum ſo viel in kümmel-ſuppe einnehmen, und im monath zweymal gebrauchen.

N. 4. Die Blödigkeit oder Monathzeit der Frauen wieder zu bringen.

Siede das kraut je länger je lieber in waſſer oder wein, und ſein warm zu trincken gegeben.

N. 5. Ein Pulver darzu.

Nimm betonien mit wurtzel und kraut, waſche es ſauber, machs zu pulver, davon offt einen guten löffel voll in nachfolgendem wein eingenommen: Nimm meliſſen, roßmarin, gürtel-kraut oder ſonnabend-gürtel, yſop, ſalbey, rothe myrrhen, gieſſe wein darauf, laß über nacht weichen, dann des tags dreymal das obige pulver darinnen eingenommen.

N. 6. Ein anders.

Nimm weiſſe betonien, yſop, ſchöne friſche lorbeeren, friſchen entzian, mach alles zu pulver, vermiſch es wohl, davon gib auf einmal eine halbe nußſchale voll in betonien-waſſer, oder in einer fleiſchbrühe, und continuire dis etliche tage; wanns zu bitter iſt, kan man ein wenig zucker darunter thun.

N. 7. Vor die Bleichſucht.

Soll man nehmen 2. oder 3. hände voll centauer-oder tauſend-gülden-kraut-blüthe, in 1. maaß wein eingeweicht, über nacht ſtehen laſſen, darnach bey dem eſſen den erſten trunck von dieſem wein getruncken.

N. 8. Ein Magen-Tranck für die Bleichſucht.

Nimm ingber, chamillenblüthe der kleinen, jedes 1. loth, galgant, und rothe myrrhen, jedes 1. quintlein, dieſe ſtücke klein zerſchnitten, in 2. maaß guten wein gethan, und 4. tage ſtehen laſſen/ darnach preſſe es aus, nimm von dieſem morgens und abends 2. löffel voll ein, und faſte des morgens eine ſtunde darauf, ſo lang man dieſen tranck braucht, muß man ſich mit eſſen wohl halten, vorhero aber wohl purgiren, und wann der tranck gar verbraucht iſt, wieder purgiren.

N. 9. Die China-Suppe.

Ein loth China-wurtzel in einer rindfleiſch-ſuppe ſieden laſſen, durchgeſeiget, und alle tage eine ſchale voll nüchtern getruncken.

N. 10. Eine bewährte Kunſt für die Geſchwulſt der Füſſe, ſo dieſen Zuſtand haben.

Man nimmt eine hand voll cronabeth-oder wacholderbeeren, ſtoß dieſelben wohl, und gieß darein eine halbe kanne guten wein, laß wohl ver-

verdeckt einſieden, und alle nacht, wann ſich der krancke niederleget, ſo laß ſie die füſſe abwärts ſtreichen mit dieſem wein/ mit beyden händen, doch daß der wein fein warm ſey, das thue ſo lang, biß die geſchwulſt vergeht.

N. 11. **Ein anders.**

Taſchel-kraut zwiſchen 2. ſteinen zerknirſcht, alſo ſafftig in die ſchuh gelegt, und darauf gegangen, oder frauen-diſtel-waſſer getruncken.

N. 12. **Noch ein anders.**

Leg wein-rauten in einen ſcherbel, ſetze es auf eine glut, laß die frau darüber ſitzen, daß der dampff in ſie gehe.

N. 13. **Mehr ein anders.**

Nimm zunder-ſteine oder ſchmiede-ſchlacken, die wohl heiß ſeyn, begieß ſie mit gutem wein, und dünſte diejenige perſon damit, daß ſie den kopff nicht im bade habe; ſo bald ſie empfindet, daß ihr der dunſt in leib kommt thut man das bad auf, und läſt den dampff heraus, und nimt dieſe nachgeſchriebene kräuter, und badet darinnen in der woche dreymal, alsdann zergehet das geblüth zwiſchen haut und fleiſch, der bäder müſſen 9. ſeyn: Nimm yſop, ſaturey, gundelkraut, chamillen, wohlgemuth, braunmüntze, weinrauten-kraut, deren jedes eine groſſe hand voll, dieſe kräuter ſoll man in einem haſen oder topff mit waſſer wohl verdeckt ſieden, nachmahls im bade wohl erwärmen, und ſchwitzen, es hilfft.

Item: Iſt gut das waſſer fol. 5. Num. 9
Item: Das pulver fol. 89. ſq. Num. 9. 10

Für den weiſſen Fluß.

Die Diæt iſt wie in der bleichen Kranckheit.

N. 1. **Dieſes iſt gut darzu.**

Nimm hecht-beine, veilgen-wurtzel, und das weiſſe federlein von inwendigen krebsſcheeren, eyerſchalen, worinn die jungen hünlein ausgefallen, eines ſo viel als des andern / alles gepulvert und vermiſcht, einen löffel voll in meliſſen-waſſer eingegeben.

N. 2. **Pulver vor den weiſſen Fluß.**

Gefeiltes helffenbein eine hand voll, weiſſe diptam-wurtzel, weiſſe federlein aus den krebsſcheeren, ſchöne weiſſe venediſche veilgen-wurtzel, jedes ein loth, weiſſen agtſtein, meliſſen, andorn, kundel-kraut jedes ein halb loth, das alles mach zu einem ſubtilen pulver untereinander,

von

von dieſem pulver muß man früh in eichenlaub waſſer, oder endlich in einem friſchen waſſer einnehmen, und 2. ſtunden darauf faſten.

N. 3. Ein anders.

Nimm weiſſen gepülverten agtſtein, eine meſſerſpitze voll in einem waſſer morgens und abends eingegeben.

N. 4. Noch ein anders.

Nimm mejolica- oder porcellan-ſchalen, ſo aber weiß iſt, ſtoſſe ſie zu pulver, und in lindenbluth-waſſer alle morgen eine meſſerſpitze davon eingenommen, es hilfft gewiß.

N. 5. Wieder ein anders.

Nimm weiſſe ſcabioſen-blumen, mach ſie zu pulver, und eine gute meſſerſpitze voll in einem neu-gelegten ey eingenommen, es hilfft.

N. 6. Mehr vor dieſes.

Man nimmt krebs-augen, und das weiſſe federlein, ſo die krebſe in der ſcheere haben, ſtoſſe alles zu pulver, und giebs in weiſſen lilien-waſſer ein.

N. 7. Ein anders.

Man nimmt gebratene muſcatnuß, zweymal ſo viel margaranten- oder granatäpffel-ſchalen, machs zu pulver, miſch durcheinander, abends und morgens einen halben löffel voll, oder etwas weniger in eichenlaub waſſer eingenommen, ſo aber der fluß überhand genommen, ſo laß die frau um den lincken fuß an der hüffte mit einem wollenen tuch reiben, und am rechten arm gleich um die mauß, ſo ſtellt ſich der fluß.

N. 8. Für den weiſſen Fluß.

Man nimmt 5. heurige weichſel- oder kirſchbäumer-ſchoß, ſchneids über ſich ab, ſchäle die obere rinde davon, thue es hinweg, die mittlere rinde ſchabe über ſich, nimm bolum armenum, was man zwiſchen 3. fingern halten kan, gebrennte ziegel auch ſo viel, klein zerrieben, thue es durch einander in eine kanne, gieß anderhalb ſeidel wein daran, ſetze die kanne in ein ſiedendes waſſer, laß es halb einſieden, trinck morgens und abends davon.

N. 9. So eine Frau die weiſſe Blödigkeit hat.

Soll man zwiſchen unſer frauen tagen im herbſt mährlein-rüben zu dünnen ſchnittlein ſchneiden, und auffdörren, folgends in waſſer ſieden, daß ſie es trincke; es ſoll eine gewiſſe kunſt ſeyn.

N. 10.

N. 10. Eine Räucherung darvor.

Rinde von bircken-holtz, coriander, eyerſchalen, ſo von hünlein, die ausgefallen ſeynd, weiſſen weyhrauch, und den leib darmit geräuchert. Probatum.

N. 11. Ein gewiſſes Stücklein vor den weiſſen Fluß.

Nimm ſchaf-wolle, räuchere dich damit morgens und abends darüber, iſt offt bewährt erfunden worden.

N. 12. Ein anders.

Nimm ſtorax und ringel-blumen, eines ſo viel als des andern, räuchere dich unter ſich.

N. 13. Noch ein anders.

Räuchere dich mit wilden ſaffran alle tage, einen tag weiß lilien-waſſer, den andern tag weiß klee-waſſer getruncken, auch alle tage den fordern leib oder die ſcham mit wein ausgewaſchen.

N. 14. Für den weiſſen Fluß.

Nimm chamillen, weiſſen klee, beyde gedörrt, jedes 1. hand voll, thue es in ein ſäcklein, gieß ein halb maas bier darauf, laß einen ſud thun, thue in das bier gänſe-ſchmaltz, capaunen-fett, daß das ſäcklein wohl fett werde, legs denn warm auf den leib, oder darauf geſeſſen, bis es kühl wird, wärme es wieder in bier, und dieſes des tages 2. oder 3. mahl warm aufgeleget, ein ſäcklein iſt 5. tage gut, hernach macht man wieder ein neues.

N. 15. Ein anders.

Weiß lilien-öl thut man auch darunter, und capaunen-fett mit bier warm gemacht, und tüchlein darein genetzt, und in leib oder die ſcham gedrückt, ſo offt man will, je öffter je beſſer.

N. 16. Wann eine Frau den weiſſen Fluß ſehr ſtarck hat.

Man nehme ein weiß tüchlein, legs in einen brandtwein, daß es naß wird, und legs auf den fordern leib, wann es trocken iſt, ſo netze es wiederum, thue diß 7. mahl, es iſt bewährt.

N. 17. Für den weiſſen Fluß.

Man nimmt hirſch- und rindern unſchlit, eines ſo viel als des andern, rührs wohl untereinander zu einem ſälblein, nimm eine nuß-ſchalen, thue das ſälblein darein, legs auf den nabel, wann du in der ſchooß offen biſt.

Die Zeit zu treiben.

Man muß ſich enthalten von allen ſtopffenden ſachen, des weins ſich gebrauchen, oder gar wohl-abgelegenes bier, darinnen lorbeeren und ſaltz verſoten, iſt ſich auch in der vorigen diæt zu halten.

N. 1. Man kan dieſes gebrauchen.

Zum erſten von der kranckheit, zu latein ſuffocation. die kommt denen frauen durch auſſenbleibung der heimlichen kranckheit, und heiſt zu teutſch die erſtöckung der mutter, daß dieſelbe nicht zu rechter zeit komme, oder zu wenig, oder zu zeiten, daß die frau zu wenig des manns pflegt, und überflüßiger ſaamen verhalten wird, und ſeinen ausgang nicht hat, darum wird die mutter beſchwert, beleidiget, und zieht ſich in einander, und wird verſtopfft; ſo die mutter nicht mag für ſich, unter ſich wärts, ſo hebt ſie ſich, daß ſie über ſich von ihr wirfft, und darum empfindet die frau, wie ſich die mutter aufhebt, von unten bis zu oben des magens, und wird alſo verſtopfft, und das blut verhalten; dadurch der athem ſchwer wird, und faſt gar vergehet, und kommt darnach der ſchwindel in kopff, daß zu zeiten die frau ſcheinet, als ob ſie den groſſen ſiechthum der fallenden ſucht hätte, und iſt doch nicht, wiewohl die ärtzte fehlen, die da nicht wiſſen die inwendige geſchicklichkeit, wie mancherley der kranckheiten ſeyn. Denſelben frauen, die obgemeldte kranckheit haben, ſoll man alſo zu hülffe kommen: ſie ſoll zur ader laſſen, die roſen ader auf den rechten fuß, und auf dem lincken arm inwendig in ellenbogen die leber-ader, der barbierer ſoll eben aufmercken, daß er die rechte zeit-ader ſchlage, dann die in ellenbogen liegen, oder die oberſte heiſt hepatica, die mittlere mediana, die unterſte baſilica, die iſt die rechte zu laſſen, ſo man ſie aber nicht finden könte, mag man ſie an der hand, an dem kleinen finger ſchlagen, und ſo man die roſen-ader nicht findet auf dem fuß, ſo eine frau zu fett iſt, ſo ſoll man ihr einen ſchröpff kopff darauf ſetzen, damit man ſie findet, und laß die ader nach dem eſſen, aber nicht bald wieder darauf gehen, über 8. tage ſo der frau nicht beſſer wird von dem laſſen, und ihre roſen oder zeit noch nicht kommt, ſoll ſie den hernach beſchriebenen ſyrup brauchen zwey mal im tage, zu nachts und morgens, allemal ein halbes ſeidel genommen, 3. ſtunden darauf faſten; nimm beyfuß 3. kreutzer oder dreyer ſchwer, haaſen muſch, mausöhrlein, weinkraut, jedes 2. kreutzer ſchwer, miſche es zerſchnitten durch einander in einer ſaubern pfanne, gieß 4 ſeidel waſſer, und 1. ſeidel eßig daran, laß über einem kohlfeuer ſieden, daß der dritte theil eingeſotten, eine ſtunde hernach ſeige es ab, durch ein tuch

ausgedrückt, ſetz das waſſer wieder auf ein kohlfeuer, binde in ein tuch mutter-nägelein, muſcatennuß-blüthe, zimmet-rinden, galgant, jedes 1. kreutzer ſchwer, legs 1. ſtunde ins waſſer, dann nimm 1. pfund zucker, verſchaume denſelben mit obigen geſottenen waſſer, laß den ſyrup zu einer honig-dicke ſieden, verwahre den in einem glaſe, oder zinnernen gefäß, daß nichts verraucht, die frau ſoll mercken, wenn ſie den ſyrup nimmt, wie er ihr dient; wann er alſobald die heimliche kranckheit bewegt, daß ſie fließt, ſoll ſie nicht mehr einnehmen, damit die kranckheit nicht überhand nehme, und zu viel fließ, und die natur ſchwäche, es wäre einer frau faſt nütz, die eine mäſſige kranckheit gehabt, daß ſie ein wild-bad brauche, ſo es aber nicht beliebt, daß man ihr ein bad mache, daß zu der kranckheit ſonderlich dienet, richte das bad alſo zu: Nimm ein groſſes faß, nach dem maas von der frauen, wie lang ſie iſt von den füſſen, bis auf die achſeln, und laß den andern boden abſchneiden, alſo daß die frau in einem boden des faſſes mag ſtehen, und die obere des faſſes unter die axeln gelangt, und ſo die frau darinnen ſtehet, ſoll man oben um das faß wohl verdecken, daß allein der frauen die achſeln und der kopff heraus gehe, und die armen; man ſoll unten an das faß oder darneben ein groß loch machen, damit man mag hinein greiffen, ſtopffe ein tüchlein vor das loch, und mach ein bäncklein in das faß, daß die frau mag ſitzen, und mit dem fordern leib frey ſeyn, nimm einen keſſel, darein zwey ſchaff oder gelten waſſer gehen, thue in das waſſer hernach beſchriebene materien, laß ſieden, ſo lange ein ey wohl geſotten hätte, darnach laß kalt werden, wohl verdeckt, nimm ein viertel-pfund aloes, eine hand voll ſaltz, 3. loth alant-wurtzel, ſalbey, ſonnabend-gürtel, balſam, müntze, jedes eine hand voll, frauen-haar, johannes kraut, feld-chamillen, romaniſche chamillen, himmelbrod, eyſenkraut, ſpicanarden, auch von jeden 1. hand voll, rothe roſen ſamt den potzen oder knoſpen, unausgedroſchenen haber, jedes ſo viel als der obern kräuter, denn eyſen-zunder oder ſchlacken, wie in der ſchmiede gefunden wird, gehitzt, in das faß gelegt, worinne die frau ſtehet, von dem geſottenen kräutern auf die glüende ſchlacken gegoſſen, damit die frau den dampff von unten auf empfange, und mit den füſſen voneinander ſtehe, und ſehr ſchwitze, und den ſchweiß allweg mit den tüchern abtruckne, das bad ſoll ſie offt brauchen, ſo ſie krafft halber eines leiden mag, ſo ſie aber eine ſchwache frau iſt, ſo kan ſie das im monat einmal brauchen, 3. ſtunden nach dem eſſen, und ſoll nach dem bad nicht gleich trincken, ſondern lieber groſſen durſt leiden, [illegible] ſehr geſund, ſie ſoll auf ſich mercken, wie lang oder wie offt ſie es [illegible] mag, die frau ſoll ihr auch alle nacht die füſſe waſchen in einem [illegible] waſſer, darinnen ſonnabend-gürtel oder beyfuß geſotten iſt, [illegible] oder röſte auch ſaltz auf einem ziegel, und laſſe die ſohlen wohl

reiben an den füſſen mit dem heiſſen ziegel und ſaltz, darauf ſich ſchlaffen gelegt, ſolche frauen welche mit dieſem zuſtande beladen, ſeynd einem groſſen kopffwehe unterworffen, dann das blut, das unter ſich gehen ſolte, gehet über ſich.

Ein anders.

N. 2.

Nimm pomerantzen-ſchalen, 9. blüthen ſaffran, und ein wenig zucker, thue die ſtück in ein ſeidel oder nöſſel wein, decks wohl zu, daß keine dunſt darvon kan, laß 2. finger einſieden, darnach trincks fein warm nüchtern aus, und faſte darauf.

Noch ein anders.

N. 3.

In das trincken lege tauſend gülden-kraut ſamt der wurtzel, und trincke ſtets darvon.

Noch ein mehrers.

N. 4.

Nimm meliſſen-waſſer, 9. blumen ſaffran, und ein wenig zucker, vermengs untereinander, machs warm, und wo es keinen rechten fortgang hat, ſo trincks.

N. 5. Wann einer Frau ihre Zeit lang auſſen bleibet.

Nimm rothe pappeln, weiſſe lilien-wurtzel, jedes eine hand voll, kreen, 9. blätlein, poley, ſaturey, roſmarin, jedes 9. gipffel, ſadel-baum, rhabarbara, ſenes-blätter, jedes ein loth, lorbeeren zwey quintlein, muſcatennuß-blüthe ein quintlein, dieſe ſtücke alle zuſammen in ein ſäcklein gröblicht zerſchnitten, und in 2. maas wein über nacht weichen laſſen, den wein heiß darauf gegoſſen, hernach dem topff mit einem teige oder leim bey der ſtürtze wohl verklebet, daß kein dampff darvon kan, und ein ſud miteinander thun laſſen, denn alle tage ein halbes ſeidel morgens zwey ſtunden vor dem eſſen, warm oder kalt getruncken, wie man will; wenn der topff aus, kan man wieder ſo viel friſchen wein darauf gieſſen, und wieder einen tag darauf weichen laſſen, und davon getruncken, wann es auf einmal nicht hilfft, ſo wirds gewiß das andere mal helffen.

N. 6. Wann eine Frau ihre Roſen nicht hat.

Man nehme meliſſen, roſmarin, ſonnabend-gürtel, yſop, ſalbey, von denen ſtengeln abgeſtreifft, und klein gehackt, ein friſches ey darein geſchlagen zu einem küchlein backen laſſen, denn in einer guten hüner-ſuppe geſotten, und den gantzen monat davon getruncken.

N. 7.

N. 7. Die Zeit zu treiben.

Nimm eine ſüſſe pomerantz, ſchneide die ſchale weg, höhle ſie gantz aus, und fülle ſie mit baumöl an, thue neun blumen ſaffran darein, decke ſie mit der ſchale wieder zu, ſetze ſie in eine glüende aſche, laß braten, bis das öl gantz hinein gegangen iſt, iß ſie ſo warm als du kanſt, wann es ſchon ein jahr iſt ausblieben, ſo kommt es wieder.

N. 8. Ein anders die Zeit zu treiben.

Man nehme des ſauerteigs, von rockenem mehl ſo groß als ein ey, gieß ein ſeidel bach- oder flüß-waſſer daran, welches gegen dem ſtrohm des waſſers geſchöpfft, laß es über nacht ſtehen, morgens ſeige es ab, deſſen ein halbes ſeidel auf einmal getruncken, man kans offt probiren.

N. 9. Ein anders darvor, ſo eine Frau die Roſe oder Monat-Zeit nicht ordentlich hat.

Die muß 3. tage zuvor, ehe ihre zeit kommen ſoll, alle tage zwey mal dieſe ſuppe trincken: man macht von friſchen eyern ein küchlein, und thut dieſes pulver unter die eyer ſchlagen: nimm land-ſaffran, zimmet und caſſien-holtz, eines ſo viel als des andern, ſtoß ein jedes beſonders gar klein zu pulver, darnach alles wohl zuſammen vermiſcht, nimm davon eines ducaten ſchwer zu einem ey; meliſſen und beyfuß kanſt du auch nach geduncken darunter ſchneiden, backs in ſchmaltz oder fett, legs küchlein darnach in eine magere hüner-ſuppe, laß wohl darinn ſieden, trinck alle abend und morgen ein ſchälchen voll davon, ſo warm mans leiden kan; Wenn du aber vermeinſt, daß das geblüt hitzig ſey, und nicht durch die adern kan, ſo kanſt du auch ſicher in währender zeit, wenn du es bekommſt, alle abend vier löffel voll dieſes vermiſchten waſſers trincken; Nimm wilden hanff, wildes diſtel-waſſer, wenns zuwider wäre, kan man ein wenig weiſſen zuckercand darein legen, doch iſt es noch beſſer, wenn man den huff und diſtel zuſammen ſtöſt, und mit meliſſen-waſſer durchdrückt das kühlet das geblüt bey der mutter ab.

N. 10. Die Saturey-Suppe zu machen

Man nimmt eine hand voll saturey, es ſey friſche oder dürre, thut es in einen 3. ſeidel- oder nöſſel-topff, gießt daran eine gute capaun-ſuppe, und eine muſcaten-nuß, mutter-näglein 9. und ein wenig gantzen land-ſaffran, wohl vermacht zu einem feuer geſetzt, gemach ſieden laſſen, bis ein halb ſeidel eingeſotten, ſodann vom feuer geſetzet, und laſſen kalt werden, alsdann nimm alle morgen und abends ein viertel von einem ſeidel von dieſer ſuppe,

 ſchlag

ſchlag ein eyr-dotter darein, und ein ſtücklein butter, wie man pflegt eine bier-ſuppe zu machen, und trincks aus.

N. 11. Eine gar gute Butter, denen Frauen die Mutter zu reinigen, und zu ſtärcken.

Man nimmt friſches capaunen-fett, das in kein waſſer kommen iſt, klein zerſchnitten, darnach nimmt man nachfolgende kräuter, als chamillen, meliſſen, rosmarin, eines ſo viel als des andern, alles zerhackt, goldmyrrhen, muſcatblüthe, jedes 19. ſtücklein. lorbeer 29, dieſe gewürtz klein zerſtoſſen, und ſamt den kräutern in dem fett wohl geſotten, dann ſtarck in einem geſchirr ausgepreſt. Darvon nimmt man in einer hüner oder capaun-ſuppe einen löffel voll von dieſen fette; man kans brauchen, wenn eine frau ihre zeit hat, oder ausbleibt, da ſie verſichert iſt, daß ſie nicht groſſes oder ſchwangern leibes ſeye.

N. 12. Ein Träncklein, ſo bewährt iſt, die Mutter zu reinigen, und zu ſtärcken.

Man nimmt drey ſauere pomerantzen, die ſchneidet man oben aus, einen halben thaler breit, und höhlts inwendig aus, darnach nimmt man 3. mutter-muſcatennüſſe, 9. mutter-näglein, ein halb quintlein ſaffran, dieſe ſtücklein ein jedes in drey theile getheilt, und ſolche ſtücke in drey pomerantzen gefüllt, und mit dem vorigen deckel zugemacht, verbunden und in ein feuchtes werck eingemacht, und in heiſſer aſche gebraten, wenn ſie weich gebraten ſeynd, legt mans in einen ſaubern verglaſirten haſen oder topff, und thut darzu nachfolgende ſtücke: Mutterkraut, meliſſen, rosmarin, poley, majoran, margaranten- oder granat-äpffel-blüthe an der zahl 9, rothe pappel-roſen 9, wilden ſenff-ſaamen eine hand voll, von kräutern von jeden 9. wipffel zerhackt alles in haſen gelegt, und zwey maas guten alten wein darauf gegoſſen, den topff mit einem deckel wohl vermacht, bey einem kohlfeuer den dritten theil einſieden laſſen, darnach laß mans vermacht kühle werden, darvon trinckt die frau morgens und abends 9. löffel voll warm, es iſt offt probirt worden.

N. 13. Zu Reinigung und Erwärmung der Mutter.

Man nimmt mutterkraut, machts zu pulver, läßt ein friſches ey in heiſſen waſſer anlauffen, hernach nimm eine meſſerſpitze des pulvers, thu es in das ey, trincks aus, und faſte zwey oder drey ſtunden darauf.

N. 14. Eine fürtrefliche Reinigung der Mutter, auch wann die Zeit verſtopfft iſt, und nicht recht fort kan.

Man nehme wachholderbeeren nach geduncken, zerſtoß die klein, gieß darüber meliſſen-waſſer, laß über nacht ſtehen, drück den ſafft durch ein

ein ſauber tuch wohl aus, daß die krafft wohl heraus kommt, gieß in ein geſchirr, ſiede es gemach mit ſtetigen umrühren zu einem ſafft, den behalt auf; wann du beſchwerung an der mutter haſt, ſo nimm ein wenig dieſes ſaffts in einer ſuppe, und trincks nüchtern aus, es iſt fürtreflich gut, reiniget über die maſſen, und iſt vor allerley zuſtände der mutter, man kan wenig oder viel nehmen, nachdem die natur ſtarck, oder ſchwach iſt.

N. 15. **Ein anders.**

Wenn man ſeine zeit nicht hat, ſoll man grüne friſche ſalbey nehmen, und ſtoſſen, auspreſſen zwey löffel voll des ſaffts, und 1. löffel voll wein darunter miſchen, alle morgen und abend einnehmen, es ſoll die mutter und das geblüt reinigen.

N. 16. **Wann ihnen das Creutz ſehr wehe thut.**

Ringelblumen-ſalbe, darmit ſchmieren laſſen, und etliche tropffen muſcatenblüthe-geiſt in meliſſen waſſer oder ſuppe eingenommen, iſt auch gar gut.

N. 17. **Ein anders.**

Man ſoll unter einer dach-trauffe 9 oder 11. ſteinlein nehmen, und ins feuer legen, daß ſie glüend werden, ſolche in ihren eignen urin legen, darüber ſtehen, und ſehen daß kein dampff von ihr gehet, und ſich hernach warm niederlegen, auch wermuth nehmen, ſolche zwiſchen zwey ziegeln bähen, und warm über den bauch legen, die gantze nacht darauf liegen laſſen, dieſes muß man erſt brauchen, wenn man drey tage die zeit gehabt hat, und dieſes muß 3. tage nacheinander gebraucht werden.

N. 18. **Die Zeit zu treiben.**

Man muß über dem knie einwärts auf die groſſe ader, nach der länge zwey zenger- oder blaſen-pflaſter auflegen, man muß ſie aber legen, daß die nerven nicht berührt werden, ſonſt würde es groſſen ſchmertzen verurſachen, auch kan man die ventoſen über die hüffte hinab ziehen, iſt vortreflich gut, es wird helffen, und die zeit darauf ſtarck kommen.

N. 19. **Ein Säcklein, wann man die Zeit nicht hat.**

Nimm eiſenkraut und blüthe, peterſilgenkraut und wurtzel, cronabeth- oder wachholderbeeren jedes zwey hände voll, alles klein zerhackt, denn in weiß lilien öl geröſtet, und in einem säcklein ſo warm, als mans erleiden kan, auf die reyen oder ſeiten aufgeleget, man kan es frühe oder abends brauchen, etliche tage nacheinander.

Item:

Item: Die wermuth-latwerg fol. 55. Num. 13.
Item: Das pulver fol. 102. Num. 61.
Item: Der purgier-wein fol. 126. Num. 16.17.

Wann die Zeit zu viel gehet.

In dieſem zuſtand muß man meiden alles, was ſauer und ſcharff iſt, alle harte und unverdauliche ſpeiſen, wie auch zu überflüßiges und unordentliches eſſen, kraut und andere bald faulende gartenſachen, vom wein könte man ſich füglich enthalten, meiſtentheils wann er gar ſtarck iſt; wie auch von groſſer bewegung, und kalter lufft, viel weniger ſoll man in kaltem waſſer viel umgehen.

Brauche dieſes.

N. 1.
Brate ein friſch ey gar gelinde, darnach nimm 3. trapffen von ihrer zeit, rührs in das ey, und giebs gleich auszutrincken.

Für den Blut-Gang.

N. 2.
Nimm 9. rothe kornblumen-blätlein, gieß ein maas rothen wein darauf, laß ein maas einſieden, nimm zu nachts und morgens 2. löffel voll darvon ein, ſo lang bis es hilfft.

Ein anders.

N. 3.
Tormentill-wurtzel, muſcatennuß, weiſſe roſen-blätter in wein gelegt, und davon getruncken.

Noch ein anders.

N. 4.
Die blüthe von nußbäumen im frühling aufgehoben, und gedörrt, deren ein quintlein ſchwer etliche tage nacheinander in warmen wein eingegeben.

Mehr ein anders.

N. 5.
Man kan eingeben eines ducaten ſchwer von der mittlern rinde von maulbeer-baum, pulveriſirt, in einem tauglichen waſſer.

N. 6. Ein gut bewährtes Stück zur Blutſtillung der Frauen, wann gar nichts helffen wolte.

Das blut, ſo von einem weib laufft, nimm und halte es auf einer heerd-ſchauffel über das feuer, daß es hart und ſchwartz wird, ſtoſſe es zu zarten pulver, laß die frau trocken lecken, auf einmal was man zwiſchen 2. fingern faſſen kan, und wann eine kind-betterin zu fürchten hat, daß das blut

zu ſehr laufft, ſoll man, ſo bald ſie geneſen iſt, die blut-ſtücke nehmen, die von ihr kommen, auf einer ſchauffel, wie oben geſchrieben, dörren, und das pulver zu lecken geben, doch daß es eine frau nicht weiß, ſonſten würde ſie groſſen grauſen haben, wenn es ihr aber trocken zu lecken zuwider, ſoll mans ihr mit rothen oder weiſſen wein eingeben, je mehr ſtahl bey der ſchauffel iſt, je beſſer iſt es.

N. 7. Ein gutes Pulver, wann eine Frau gar zu ſtarck flieſt.

Nimm rothe klapper-roſen 14 loth, und ein loth muſcatnüſſe, mache ſolches unter einander zu pulver, davon gibt man nach gedüncken von dem pulver, nachdem der fluß ſtarck iſt, mehr oder weniger, in täſchelkraut-waſſer, und wenn es auf einmal nicht hilfft, kan mans öffter geben.

N. 8. Ein anders.

Nimm eine gute hand voll täſchelkraut, friſch oder dörr, ſieds in einem halben maas wein und waſſer, denn legs zwiſchen drey tücher, ſo warm man es leiden kan auf die ſeiten, wenn es kalt iſt, ſo mach es wieder warm, iſt es aber zu ſtarck, und es ſich nicht ſtillen wolt, kan man etliche löffel voll darvon eingeben; es hilfft.

N. 9. Noch ein anders.

Es dienet abſonderlich, daß man denen frauen zu einer revulſion ader laſſe, und zwar das blut nach und nach benehm, öffters die ader zugehalten, alsdenn folgenden tranck frühe morgens acht oder neun untzen auf einmal ausgetruncken: man nimmt von drey ſauern pomerantzen, ſo noch etwas grünlicht ſeyn, die ſchalen, ſchneidets in ſtücklein, und gieſt darauf 7. pfund waſſer, iſt ungefehr ſieben ſeidel/ laß es ſieden, daß der andere theil einſiedet, das übrige durchgeſeiget, und zum gebrauch behalten: will mans aber noch ſtärcker haben, kan man zuletzt ein wenig maußöhrlein-kraut auffieden laſſen, auch in dieſem tranck einen ſtahl ablöſchen.

N. 10 Noch ein anders.

Sonſten iſt köſtlich, wenn man die blüthe hätte von eberwurtz oder einhacken, deſſen etwan ein quintlein, oder ein halbes in einer ſuppe eingegeben.

N. 11. Ein anders.

Bocks-blut einen halben ſcrupel, oder eben ſo viel haaſen-blut eingegeben.

N. 12. Ein anders.

Mehr iſt gut etliche morgen ein quintlein ſchwer gepülverte eyerſchalen auf einmal eingegeben, ſonſten auch den ausgepreſten ſafft von breiten wegrich, deſſen einen becher voll mit einem quintlein colophonio etwan viermal eingegeben.

N. 13. Ein anders.

Man kan auch von geſottenen kälber-füſſen die ſuppe nehmen, worinnen das blutſtillende kraut, als wegrich, geſotten, und trincken laſſen.

N. 14. Ein anders.

Eine ſalſe oder gallert von hetſchepetſchen oder hahnbutten öffters genoſſen, ſonderlich, wo eine hitzige leber verhanden.

N. 15. Ein anders.

So aber das blut ſehr wäſſerig ſeyn ſolte/ wäre gut nach der aderlaß mit ein wenig mechoacanna, oder rhabarbara zu purgieren.

N. 16. Ein Sälblein, wann eine Frau ſtarck flieſt.

Man nimmt hirſchen-unſchlit, maſtix-öl, roſen-öl, jedes gleich viel, und darmit den bauch und nabel geſchmiert.

N. 17. Pflaſter über die Seiten und Lenden zu legen.

Nimm ein pfund gips und arabiſches gummi, wie man es zu der dinte braucht, 10. quintlein gepülvert, das weiſſe von vier eyern, miſch es wohl unter einander, ſtreichs auf eine baumwolle, wie ein pflaſter, und wie oben gemeldt, ſolches übergelegt.

N. 18. Ein gutes bewährtes Bad, einer Frauen, ſo ihre Zeit gar zu viel nach einander hat.

Erſtlich nimmt man aus drey ameiß-hauffen, drey ſtarcke hände voll ameiſen, mit ſamt der bruth, ſelber- oder weiden-laub neun hände voll, wo'gemuth, frauen-blätter, fahren-kraut, jedes zwey hände voll, odermennig, katzenſchweiff, käß-pappeln, braunmüntzen, bachmüntzen, mutterkraut, oder katzenmüntzen drey hände voll, chamillen, meliſſen, vier hände voll, wachholder-wipffel ſamt den beeren fünff hände voll, dieſe kräuter alle gröblicht zerſchnitten, in ein säcklein gefüllt, daß um den leib herum gehe, vorn kan mans mit bändlein zuſammen binden, das muß anderthalb ſpannen breit ſeyn, denn ein viereckt säcklein, darauf ſoll die frau im bade ſitzen, das säcklein muß auch mit kräutern gefüllt ſeyn, dieſe zwey säcklein läſt man in einem

keſſel

keſſel mit waſſer gar wohl ſieden, darnach ausgeſchöpfft in einen ſchaff oder gelte, darinnen die frau badet, weil dieſes kühlet, derweilen ſiede den andern keſſel, darnach thut man die ſäcke ſamt dem waſſer in die wanne, läſt es recht kühl werden, daß mans erleiden mag, denn man darff mit keinem andern waſſer abkühlen, als mit dem, wie es von kräutern kommen, und geſotten iſt; man muß ſehen, daß man im anfang genug ſiedet/daß hernach kein waſſer darzu kommt, das bad muß über den magen gehen, und alle tage zwey ſtunden im bade ſitzen, vormittag und nachmittag eine ſtunde, dieſes bad ſoll eine frau neun tage nach einander brauchen, ein bad drey tage, iſt noch gut, alsdenn nimm wieder friſche kräuter, und ſiede ſie, wie vorgeſchrieben, wenn die frau aus dem bade gehet, ſoll ſie das creutz und bauch mit einer guten mutter-ſalbe warm ſchmieren, und präparirtes hirſchhorn in täſchelkraut-waſſer einnehmen, und ſich gar wohl mit gantzen ſaffran von unten auf beräuchern.

N. 19. Vor das Verflieſſen der Frauen.

Man nimmt ſau-koth alſo warm, und heiſſen eßig, rührts zu einem brey ab, ſtreichts auf ein tüchlein, legts auf den fordern leib, es hilfft, und iſt bewährt.

N. 20. Ein anders.

Nimm heiſen eßig, netz einen ſchwamm darinnen, drücke ihn wohl aus, und lege den der frauen vor den leib, es ſtopfft bald.

N. 21. Wenn eine Frau zu ſtarck flieſt.

So ſchneide galgant klein, fülle es in ein pölſterlein oder küſſen, weiche ſelbe in klapper-roſen-waſſer, und leg es auf den puls. Es ſoll bewährt ſeyn.

N. 22. Ein anders darvor.

Nimm drey rothe haſelnüſſe, und bohre löcher dardurch, hängs an den hals, es ſtillet ſich von ſtund an.

N. 23. Ein anders.

Man pflegt auch zu öfftern auf die bruſt einen groſſen kopff oder ventoſe aufzuſetzen, welches den übrigen fluß ſtillet, wenn man aber vermeint/ daß ein ſchwerer athem folget, welches wohl zu erkennen, ſo muß man ſie wegnehmen.

Item: Die räucherung fol. 105. Num. 7.
Item: Die purgation fol. 127. Num. 18.

Von der Fruchtbarkeit.

Die diæta iſt wie vorhero.

N. 1. Eine Dunſt vor die Mutter, und macht fruchtbar.

Man nimmt einen hafen oder topff von drey oder vier maas, alsdenn muß man nehmen haber drey hand voll, der muß gewaſchen ſeyn, balſen, meliſſen, ſalbey, chamillen, beyfuß, jedes eine hand voll, drey oder vier runde rüben in blättlein zerſchnitten, in halb wein und waſſer mit einander geſotten; zu abends, wenn man ſchon will ſchlaffen gehen, muß man heiß den hafen oder topff in den leib- oder nacht-ſtuhl ſetzen, und den dunſt in den leib laſſen gehen, daß es aber nicht zu heiß iſt, dann ſich darauf niederlegen, und wohl warm halten. Diß muß man dreymal nach einan-der brauchen, reiniget die mutter, und ſtärcket ſie, und befördert zur em-pfängniß.

N. 2. Eine Dunſt oder Bähung zur Mutter, eben desgleichen.

Nimm mutterkraut, cronabeth- oder wacholder-ſtauden ſamt den beeren, aber nur gipffel, ſußbeer-kraut, unausgedroſchenes haberſtroh, eines ſo viel als des andern, dieſes läſt man in halb wein und in halb waſſer wohl verdeckt ſieden, daß kein dampff darvon kan, wenn ſolches geſotten, ſetzt mans unter einen nacht-ſtuhl, und ſo warm, als man es erleiden kan, darauf geſetzt, doch nicht gar zu heiß, eine ſtunde alſo darauf ſitzen blieben, darnach in das bett gelegt, und eine ſtunde darauf geroſt oder geruht, was alsdenn zu thun, kan man gedencken, dieſes muß man drey tage nach einander brau-chen, nachdem man ſeine zeit gehabt, daß es ſchon ſchier vorbey iſt.

N. 3. Eine Suppe zu machen, daß die Frauen ſchwanger werden.

Nimm ringel-blumen, gelbe veilgen, weiß und rothe pappeln, erdrauch, meliſſen, mutter-kraut, himmelthau, ehrenpreiß, proſſenkraut, ſchlüſ-ſel-blümlein, abrauten, weiſſen beyfuß mit der blüthe, ochſenzungen, borra-gen-blüthe, feld-chamillen, mutter-näglein ſieben, mutter-muſcatennüſſe drey, ſaffran, was man zwiſchen drey fingern faſſen kan, dieſe kräuter müſſen alle dürre ſeyn, ſchön ausgeklaubte ſenes-blätter, darnach man leicht zu pur-gieren iſt, gieß darauf guten wein, ein halb maas, und ſo viel lindenblüth-waſſer, thue alles zuſammen in einen hafen oder topff, vermachs wohl mit teig, daß kein dampff heraus mag, laß ein ſeidel oder nöſſel darvon einſieden, denn alſo vermacht abkühlen, ſeigs durch ein ſauber tuch, drücks wohl aus, behalts

behalts denn an einem ort, da es auf keiner erde, oder an keiner mauer ſtehet, wenn man es brauchen will, rühret man es von boden auf, gieſſ ein halbes ſeidel heraus, machts warm, trinckt es aus, vormittag nüchtern, ingleichen abends, wenn man ſchlaffen gehet, das wird ſechs tage währen; in eſſen muß man ſich halten wie bey andern purgationen; dieſes muß getruncken werden, wenn die zeit oder roſen ſchon vorüber iſt, daß man nichts darvon ſpühret, denn eine hats länger als die andere.

NB. Die böhmiſche maas iſt um ein ſeidel gröſſer, als die öſterreichiſche, darum muß der wein und das waſſer nach dem böhmiſchen maas getruncken werden, dieſe ſache wirfft ſo viel ſchleim von der mutter aus, daß es zu verwundern, wenn ein mangel der mutter iſt.

N. 4. Eine gute Suppe für die Mutter, die auch fruchtbar machen ſoll.

Nimm die ober-ſpitzen von ſaturey 9. ſtücklein, ſalbey 9. blättlein, mutterkraut 9. hertzlein, mutter-muſcatennüß drey, mutter-näglein neun, ſaffran-blüthen 15. diß alles zuſammen gethan in einen hafen oder topff von zwey maas bier, welches wohl abgelegen iſt; die es aber nicht leiden kan, ſoll friſch waſſer nehmen, eine gute fleiſch-ſuppe iſt das beſte, darauf zu gieſſen, und den hafen wohl mit einem teige vermacht, und ſieden laſſen, ſo lang, bis der dritte theil eingeſotten iſt, alsdenn laſſen kalt werden, und aufgemacht, darvon muß man frühe und auf die nacht warm jedesmal ein viertel-ſeidel trincken; ſiedet mans im bier, ſo kan mans mit einem eyer-dotter und butter abgieſſen, als wie eine rechte bierſuppe, auch im waſſer, wenn es mit waſſer geſotten wäre, und in der früh-ſtund muß man eine ſtunde darauf faſten, und auf die nacht muß mans erſt zwey ſtunden nach dem eſſen nehmen, und ſolches neun tage continuiren, wenn man ſeine zeit hat.

N. 5. Für die Frauen, ſo keine Kinder tragen.

Ein junges häslein aus der mutter geſchnitten, daſſelbige ausgeweidet, das häutlein abgezogen, und das häslein mit bein und allen gedörrt, zu pulver gemacht, hernach nimm drey theil fenchel-ſaamen, vier theil von häslein pulver, mache mit honig einen teig daraus, denn formire zeltlein, wie zwey groſchen an einander ſeyn, und ſo dicke, als ein meſſer-rücken, und trockne es; alsdenn nimmt man ein ſolches zeltlein auf einmal, und iſſet es, wenn man ſchlaffen gehet, darvor aber zum abend ein voll bad gebraucht, und gleich aus dem bad ins bett, und das zeltlein genommen in einer milch oder waſſer, oder trocken gegeſſen; in der milch muß man fenchel-ſaamen ſieden laſſen, in einem halben ſeidel, ein löffel voll, man kans etliche tage nach einander brauchen, gleich nach der zeit, wenns vorüber iſt, allezeit nach mit-

ternacht liegen, nimm ein hirſch-marcks, und das hirn von einem hirſch, letz laß es unter einander, mache ſtritzel oder würſte daraus, und gibs in vordern leib oder in die ſcham zu ſtecken, das macht die mutter fangen.

N. 6. Ein anders darvor.

Nimm von einer erſt niederkommenden frauen das kleine blätterlein oder häutlein, ſo an dem gebürtlein zu finden iſt, wie ein fiſch-blätterlein, darinnen wird ein helles wäſſerlein ſeyn, wie ein brunnen-waſſer, dieſes muß man in einem gläßlein aufheben, vorhero eine ſolche unfruchtbare frau etliche tage in guten kräutern baden, daſſelbe wäſſerlein in einem gläßlein wein genommen, oder in meliſſen-waſſer.

N. 7. Ein anders.

Nutzen von einer frauen, ſo im niederkommen iſt, ein weiſſes ſtücklein, als wie eine gekochte karpffen-milch, das ſoll man täglich eingeben, acht tage vor dem vollmond, frühe eine meſſerſpitze voll in einer ſuppe, man muß es gleich im tage des vollmondens gebrauchen.

N. 8. Ein gutes Mutter-Bad.

Erſtlich nimm meliſſen, mutter-kraut, poley, wohlgemuth, frauen-blätter, abrauten, ſonnabend-gürtel, kümmel-kraut, frauen-haar gundelkraut, ſalbey, iſop, frauen-müntz, bachmüntz, johannis-kraut, ſcabioſen, halmgarn, blau veilgen-kraut, ſaturey, majoran, widerthon, ſpicanarden, zichorien, eiſenkraut, ein ſeidel kümmel, von den kräutern kan man nehmen, ſo viel man will, in ſaubern waſſer geſotten, und von ſich ſelbſt erkühlen laſſen, hernach morgens um 6. uhr 1. ſtunde lang, um 1. uhr nachmittag 1. ſtunde, auf die nacht abermal 1. ſtunde lang gebadet.

Kräuter in ein voll Bad, ſo der Mutter nützlich iſt.

Meliſſen-mutter-proſſen-beyfuß-reineſſel-kraut, jedes eine gute hand voll, haber drey gute hand voll, cronabeth- oder wacholder-gipffel neun, zerhack alles, und in einen ſack gethan, gekocht, alsdenn auf den kräuter-ſack im bade geſetzt, daß der dampff in die mutter gehet, ſolchen ſack kan man drey mal gebrauchen zum baden.

N. 9. Mutter-Wind- und Sand-Bad.

Erſtlich nimm meliſſen, mutter-kraut, poley, eybiſch, pappeln mit ſamt den käßlein, chamillen, ſaturey, haber, neſſeln, zichorien-kraut, alberproß, gekrauſten balſen, braune müntzen, ameiſen-bruth, wilde ſalbey, gar-

garten-ſalbey, wermuth, himmelbrand-blüthe, iſop, gold-blumen, unſer frauen-haar, abrauten, liebſtock, garten-pappeln, johannis-kraut und blüthe, ſonnabend-gürtel, blinde neſſel-blüthe, ehrenpreiß, meiſterwurtz, ſpicanarden, lavendel, waldrauch, majoran, rosmarin, blau veilgen-kraut und blüthe, gelbe veilgen, rothe dicke nägelein, linden-blüthe, blaue und rothe kornblumen, meer-hirſe, rothe ſcharlach-roſen, pferſich-blüthe, quitten-blüthe, wilden ſaffran, birnbaum-blüthe, äpffelbaum-blüthe, ſchlehen-blüthe, muſcatblüthe, muſcatnuß, nägelein, cardamomen, paradeis-kerne, rothe myrrhen, coriander, kümmel, dieſe kräuter müſſen alle gehackt werden, die gewürtz und ſaamen aber geſtoſſen, und in ein ſäcklein gefaſt, ſo dieſes bad eine junge frau bedürfftig iſt, muß die frau allezeit von dem ſalbey-waſſer oder ſafft, ſo offt ſie in das bad ſitzt, ein becherlein voll trincken. Man nimmt creutz-ſalbey, ſo viel als auf ein ſeidel oder nöſſel genug iſt, die muß klein zerſtoſſen werden mit wenig wein, und darnach durchgeſiegen, wenns zu ſpeer oder herbe iſt, kan mans zuckern. Dieſes bad ſoll man drey tage nach einander brauchen, alle tage dreymal, zuſammen neunmal, man kan mit einer halben ſtund anfangen, und alſo eine ſtund im bade auf das kräuter-ſäcklein ſitzen.

NB. Es muß auch ſo viel waſſer ſeyn, daß kein abgang die drey tage über ſey, allezeit ſoll die frau bis an den magen im bad ſitzen, und nie kein kalt waſſer zugieſſen, wenns geſotten iſt, muß es von ſich ſelbſt erkalten.

Unterſchiedliche Mittel vor die ſchwangern Frauen.

Die diæta iſt, wie in dem ſtarcken fluß. Nebſt dem vorigen diæt ſoll ſich eine gebährende frau anfangs ſubtiler und nährhaffter ſpeiſen gebrauchen, und nach und nach aufſteigen in denen ſtärckern ſpeiſen, ſie kan ſich auch guter zugerichteten biere, und hernach wohl abgelegnen weins bedienen.

N. 1. Welche nicht bis auf die rechte Zeit tragen, zu Stärckung der Frucht, auch der Mutter, iſt vielmals probirt, und mit GOttes Hülff bewährt befunden worden.

Erſtlich braucht man, ſo ſich ein reiſſen oder durchfluß ſehen läſt, alsbald die räucherung, welche in groſſen durchbrüchen, oder wilden wehen, wie auch den blut-fluß zu ſtillen, recommendiret wird.

Zum

Zum andern, auf den bauch ſoll gelegt werden ein hanffenes werck mit dieſen ſtücken: Man ſoll nehmen das weiſſe von eyern, einen löffel voll honig, zwey löffel voll malvaſier, ein wenig gantzen ſaffran, muſcatnüß, nägelein, zimmet, maſtix, alles geſtoſſen, wohl gerührt, über einen kohlfeuer warm gemacht, und mit dem hanffenen werck über den nabel gelegt, wie auch über den bauch.

Drittens, braucht man in dieſem fall die einhagen-wurtzel mit muſcatennüß, wie auch mandeln und fenchel eingemacht, morgens einer haſelnuß groß genommen, ſtärckt mutter und kind, läſt nicht leicht ein kind abgeben, ſo auch eine frau gar ſchröckig oder furchtſam iſt, oder wäre, ſoll ſie allzeit einhagen-wurtzel, ſamt einem lapide lazuli am halſe tragen, auch einen adler-ſtein zwiſchen den brüſten; ſo aber noch vonnöthen was zu gebrauchen, (doch ſollen nicht zu viel mittel auf einmal gebraucht werden, damit die natur dadurch nicht zu viel geſchwächt werde, ſondern auch die andern mittel, ſo ſchon gebraucht, in ihrer würckung nicht gehindert werden: wie offt geſchichts, daß ein mittel in ſeiner beſten würckung iſt, und durch ein anderes mittel an ſeiner würckung gehindert und geſtöhret wird) alsdenn gebraucht man dieſes pulver, wie folgt:

Nimm corallen, perlen, amethiſten und ſmaragd, präparirt, jedes ein quintlein, präparirten bolum armenam, klapper-roſen, jedes ein halb loth, tormentill, galgant-wurtzel, jedes ein halb quintlein, präparirten coriander, fenchel, jedes ein quintlein, einhagen-wurtzel ein loth, ein wenig zimmet, alles zuſammen zu ſubtilen pulver gemacht, zucker ſo viel, daß es ein wenig lieblich wird, davon ſoll man im nothfall ein halb quintlein in ſaffran- kraut- blümlein-waſſer und tauff-waſſer eingeben, ſo aber eine frau ſonſt erſchrickt oder ſich erzürnet, ſoll ſie alſobald eine meſſer-ſpitze voll einnehmen, in obigen waſſer, wein oder ſuppe, was bey der hand iſt; ſo aber ein durchbruch oder ſchwacher magen ſich erzeigte, ſoll man ein wenig maſtix darunter nehmen, wo aber eine verſtopffung wäre, ſo nimmt man mehr zucker, auch offt zwiebein geſſen, doch ohne die ſteinlein oder kernlein, der campher iſt auch in dieſem fall nützlich zu gebrauchen, in wein gelegt, davon getruncken etliche löffel voll; auch eine ſchwangere frau, ſo ſie und das kind, wie offt geſchicht, ſchwach wird, bisweilen einen löffel voll kinder-balſam nehmen, das ſtärckt gewaltig mutter und kind, auch den nabel damit ſchmieren, es ſeynd auch die mandel-ſuppen mit denen vögelein aus den eyern eine recht edle artzney in dieſem fall, auch ſonſt von mandeln gegeſſen, iſt denen frauen gar gut; eine frau die ſchwanger, und die mutter ſchwach iſt, ſoll ſich vor viel bemühung hüten, ſonderlich vor viel treppen ſteigen, auch fahren und anderer bewegung, damit die mutter nicht bewegt werde. Diß ſeynd gute räthe, welche

offt

offt seynd gebraucht worden von frauen, und wenn sich die zeit gezeigt hat, dreymal in einer wochen, zur stärckung des kinds hat man allezeit ein rundes scheiblein lebzeltlein, wie sie die lebzeiten um zwey pfenning in apothecken haben, mit honig bestrichen, darauf gestossenen zimmet, negelein, ein wenig geriebenen saffran, und muscaten-nuß gestreuet, auf ein glütlein oder feuer warm gemacht, und auf den nabel geleget, bleibt einen gantzen tag und nacht so liegen, man gehe, fahre oder thue, was man will.

NB. Doch ist der kinder-balsam jeden einzunehmen nicht zu rathen, weilen er gar zu hitzig ist, und die fraiß oder schwere noth verursachen kan.

N. 2. Ein köstliches Wasser, wann die Geburt zu unrechter Zeit brechen will, und sich Schmertzen in Lenden und Schooß erheben.

Nimm abgeschabte wolle von scharlach ein loth, rothe rosen, ingber, galgant, zimmet, cubeben, drachen-blut, scharlach-beer, jedes ein halb loth, natter-wurtzel, heydelbeer, mastix, jedes ein quintlein, rothe präparirte corallen ein halb quintlein, bisam vier gran, mach alles zu pulver, stoß mit honig zu einem pflaster, legs übern bauch und lenden.

N. 3. Wie man sich in dieser Kranckheit zu verhalten.

Erstlich sollen die obern theile, als die arme, wohl gerieben werden, und mögen auch etwas fest gebunden seyn.

Zum andern soll von der latwerge, zu stärckung der mutter und kind, unter zeiten einer kleinen nuß groß, zu stärckung der frucht, und zusammenziehung der bänder, gebraucht werden: Nimm rothe rosen drey loth, scharlachbeer, tormentill-wurtzel, jedes zwey scrupel, mastix, präparirt helffenbein jedes ein scrupel, der magisterien von orientalischen perlen und corallen, jedes ein halben scrupel, candirte citronen-schalen drey quintlein, mit corallen- und quitten-safft zu einer latwerge gemacht.

Drittens soll der leib neben den lenden mit der marggrafen-salbe, darunter etwas distillirtes mastix-öl vermengt ist, des tages zwey oder dreymal warm geschmiert werden, worauf das pflaster so wohl auf den leib als lenden warm aufgelegt kan werden, doch öffters, daß die nieren nicht schaden leiden, von den lenden hinweg genommen. Gegenwärtiges pflaster stärckt gewaltig die frucht, neben zusammenziehung der bänder: Auf den nabel wird nützlichen mit einem bißlein baumwolle der kinderbalsam, zu stärckung der frucht, warm aufgelegt: würde ferner gefahr erscheinen, so wäre zuträglich mit den kräutern die geburts-glieder zu dämpffen oder bähen, doch

müſſen die kräuter wohl zugedeckt in halb rothen wein, und halb ſchmiede-waſſer geſotten werden.

Darneben wird zuträglich ſeyn, in der wochen 2. oder 3. mahl, diß pulver: Nimm maſtix, muſcaten-nüſſe, mutter-nägelein, und einhaggen oder eberwurtzel, jedes ein loth, zu pulver gemacht, und eingenommen, eine meſſer-ſpitze voll auf einmal.

Item, wird vor ein gewiſſes approbirtes mittel gehalten, zu verhütung unzeitiger geburt, etliche tage nacheinander früh morgens eines ducaten ſchwer der innern häutlein aus hüner-mägelein gepulveriſirt in wein nüchtern einzunehmen. Zum ordinaren trinck-waſſer wird ein geſottenes maſtix-waſſer mit zimmet bereitet.

N. 4. Wie man ſchwangern Frauen helffen ſoll, wann ihnen vor der Zeit wehe wird, und das Kind mit Gewalt von ihr dringen, oder die Frauen-Kranckheit kommen will.

Nimm einen löffel voll roſen-waſſer, und das weiſſe von einem ey, zerſchlags wohl in einem hafen oder topff mit einem langen löffel, daß wohl faumbt oder ſchäumt, darnach nimm ein reiſten werck, und mach ein pflaſter, leg dich in das bette auf den rücken, tuncke das reiſtlein eine hand groß in das häflein oder töpffgen, legs auf den nabel, mit dem haupt muß man niederer als mit dem untern theil liegen, bleibe alſo anderthalb ſtunden im bette, kehre dich auf keine ſeite, darnach merck auf dich, du wirſt empfinden, wie ſich das kind mit gewalt auf ſeinen rechten ort wird kehren und ziehen.

Item, nimm honig und ein wenig ungebeuteltes rockenes mehl, mach ein teiglein daraus, ſtreichs auf ein tüchlein, legs warm auf den nabel, und darunter, ſo ſtillen ſich die wehen, und erhält ſich das kind bey der mutter, bis es rechte zeit iſt.

Wo ſich aber der frauen kranckheit nicht ſtillen wolte, ſo nimm von einem rockenen brodt 4. finger breit, und einen finger dick, ſtecks voll mit gewürtz-negelein an, laß es auf einem roſt gar wohl bähen, hernach laß es die frau, ſo warm als ſie kan, mit den negelein eſſen.

N. 5. Wann eine ſchwangere Frau beſorgt, ſie werde um das Kind kommen, und wann der Fluß zugegen iſt.

Nimm eine rinde von einem rockenen laib oder haus-brod einer manns-ſpann breit, und rund geſchnitten, und honig darauf gegoſſen, eine muſcatennuß und negelein zerſtoſſen, auf die rinde geſtreuet, auf eine glut oder kohlfeuer geſetzt, warm auf den nabel aufgelegt, und darauf auf dem rücken ſtill.

ſtill ge'egen, iſt es ein ungeſund oder mola, ſo treibt es ſolche aus, iſt es ab ein kind, ſo ſtärcket es ſelbiges.

N. 6. Ein gutes Pflaſter, wann eine Frau beſorgt iſt, um da Kind zu kommen.

Man nimmt der dicken nürnberger lebzelten, deren drey oder vier klei gerieben, und gieſſt den beſten muſcateller darauf, in ein meſſinge nes pfännlein, daß es in der dicke wie ein koch oder brey wird, hernac nimmt man zimmet, negel, muſcatnüß und maſtix, alles klein geſtoſſer eines ſo viel als des andern, daß aber wohl kräfftig darvor wird, rührt darein, und zwey löffel voll honig, das läſt man durcheinander auf einen glütlein oder kohlfeuer ſieden ſo lang, bis es anfängt zu dicken, hernac nimm von einem reh- oder ſtück-häutlein, welches gar ſubtil iſt, und ſchnei de ein pflaſter ſo groß als der bauch iſt, den nabel aber ſchneide aus, ſtrei che das pflaſter darauf, eines guten meſſer-rückens dick, oder noch dicker ſchmiere den bauch wohl mit kinder-balſam an, und lege dieſes pflaſter, ſi warm du es erleiden kanſt, über, kan alſo neun tage verbleiben, ehe mans wiederum friſch macht, wenn ſich eine ſchwangere frau eines zuſtoſſes be fürchtet, oder reiſſen empfindet, daß zu beſorgen, ſie möchte um das kind kommen, ſo kan mans ohne alle ſorge geſchwind auflegen, wenn auch ein ungeſund oder mola darbey ſolte ſeyn, ſo hälts dieſes pflaſter nicht auf, ſondern ſtärckt und erhält das kind, wenns anders möglich iſt, bis auf die rechte zeit auszutragen; aber geſchwinde muß mans brauchen.

N 7. Ein anders.

Wärme haaſen-blut in einem pfännlein, und bereite zwey ſchnitten rocken-brodt, gieß das warme haaſen-blut darauf/ beſtreue es wohl mit negelein-ſtaub, leg eine auf die lenden, die andere auf die reihen oder ſeiten.

N. 8. So bald eine Frau ihre Blume oder Monath-Zeit bekommt, wann ſie ſchwanger iſt.

So ſoll ſie drey oder fünff maſtix-körnlein, und ſo viel vögelein von friſchen eyern auf einen löffel einnehmen, auch wann ſie ein wenig erſchröckt, oder ſich kümmert, ſoll ſie maſtix-körnlein etwan eines verſchlingen, auch ſoll eine jede frau, wenn ſie empfindet, daß ihr wehe wolt werden, oder ſie erſchrocken iſt, ein viertel von einer muſcaten-nuß mit ein wenig honig auf einem gebäheten brodt eſſen, welchen tag ſie dieſes iſſet, iſt ſie verſichert, daß ihr nichts mißlinge.

N. 9. Eine andere Frucht-Stärckung.

Nimm zwey loth ſchönen weyhrauch wohl zerſtoſſen, von zwey oder drey eyern das klare, miſche es über einem gelinden feuer, letztlich thue ein wenig terpentin darzu, ſtreichs auf ein hanffenes werck, legs frühe und abends warm auf den nabel, und drey tage damit continuirt, man nimmt auch von drey eyern, welche von hünern, wo hahnen darbey ſeyn, die vögelein, und präparirtes helffenbein, bey zwantzig gran, goldblätlein drey, miſche es durcheinander, bis das gold zerrieben, hernach drey tage nacheinander frühe in weiſſen wein, oder waſſer eingegeben.

N. 10. Ein anders.

Wann die frau erſchrocken iſt, oder ſich erzürnet hat, ſo beiſſe ſie in eine einhagen oder eberwurtzel, und eſſe darvon.

N. 11. Noch ein anders, ſo an etlichen Weibern probirt worden.

Man hat den kinder-balſam aufgelegt, mit einem rohen rindfleiſch in dünnen ſchnittlein wohl warm in den kinder-balſam gemacht, auf den nabel gelegt, und die folgende milch im tage dreymal getruncken, hernach in der wochen ein oder zweymal, bis zu der niederkunfft, gebraucht. Man muß ungefehr ein halb ſeidel kühe-milch nehmen, und einen guten löffel voll fenchel-ſaamen in der milch wohl ſieden, hernach durch ein ſauber tüchlein geſiegen, und in die milch, weil ſie noch warm, einen kleinen löffel voll honig darein gerührt, und alſo nach belieben einen trunck gethan, ſo offt man will, frühe, unter tags und abends. Probatum eſt.

N. 12. Mehr ein anders.

Alle morgen nüchtern hanff-körner gegeſſen, läſt das kind nicht anwachſen.

N. 13. Wanns eine ſchwangere Frau in der Seiten brennt.

So ſoll man weiſſe rüben braten, und darnach ſchaben, gänß- und capaunen-ſchmaltz, weiß lilien-öl durch einander mit den gebratenen rüben wie eine ſalbe abgerührt, laulicht zwiſchen zwey tüchlein auf denſelben ort legen, abends und morgens, es iſt auch gut, daß man harnwind- und ſiller- oder ſellerie-kraut ſiedet, daß kein dampff darvon kommt, laß einen dachziegel heiß werden, lege den in einen weiten tiegel, oder ſcherbel, und von den kräutern immerzu die brühe darauf gegoſſen, worüber das weib ſtehen muß, daß ihr der dampff wohl in den leib gehe, ſo treibts das wilde waſſer fort, daß al-

ſo

ſo brennt, dieſen dunſt muß man die woche zweymal brauchen: zu der ſupp und ins trincken kan man auch zwey oder drey ſtämme ſellen, oder ſellerie kraut legen.

Die hanff-milch iſt auch gut, den hanff ſtößt man, und balgt oder drück ihn mit friſchem waſſer durch, man mag acht mandel-kerne darzu nehmen ſo iſt es deſto kräfftiger.

N. 14. Eine gute Salbe denen Schwangern drey Wochen lang vor der Niederkunfft zu gebrauchen.

Mit folgender ſalbe muß man alle tage morgens das creutz, lenden, und rücken wohl warm damit ſchmieren, es lediget alle unreinigkeit ab, und da das kind ſchon angewachſen wäre, lediget es auch das bürdel oder nachgeburth ab, und macht leicht gebähren.

Nimm fœnum græcum, eybiſch-wurtzel, jedes vier loth, zerſtoß es; dann nimm beyfuß-waſſer, gieß es auf das pulver, laß acht tage an einem warmen ort ſtehen, oder an der ſonnen, alsdann läßt mans in einer pfanne zu einem dicken müßlein ſieden, doch nicht gar zu dicke, preß es durch ein tuch, gieß darzu weiß lilien-öl, hüner-ſchmaltz, ſo in kein waſſer kommen, jedes drey loth, land-ſaffran, ſo auf das kleineſte gerieben, zwantzig gerſten-körner ſchwer, vermiſch es wohl über einem kohlfeuer, wie auch gelbes wachs, ſo viel genug, wanns zergangen, nimms vom feuer, rührs bis kalt wird, dann alſo verbunden aufbehalten bis zur nothdurfft, ſo iſt es gerecht und gut.

N. 15. Eine Salbe im neundten Monath zu gebrauchen, die Frucht abzuledigen.

Nimm venediſche ſeiffe, gieß brunnen-waſſer daran, laß etliche ſtunden ſtehen, damit es gantz ſchleimig wird, dann ſo viel gänß-fett genommen und wohl untereinander abgerührt, und hernach morgens und abends fein warm darmit geſchmieret und ein warmes tuch umgebunden, und etlichemal in einem wannen-bad gebadet, aber nur kühle.

N. 16. Eine Salbe davor.

Nimm weiſſes lilien-öl, abrauten-öl, hirſch-unſchlit, geſtoſſene rothe zwiebeln, neue ſeiffe, altes ſchmeer, gänſe-fett, haar linſat, die wohl geſotten iſt, den ſchleim darvon, dieſe ſtücke alle zuſammen in einen topff gethan, auf einem kohlfeuer zergehen laſſen, und wann der bauch ſpannt, ſoll man ſich damit ſchmieren in dem letzten monath.

N. 17. Wann eine Frau das Kind nicht empfindet, und beſorgt, es wäre todt.

Man nehme dicke ſchnitten rockenes brodt, bähe es, und legs ſo warm, als du es erleiden kanſt, auf den nabel, von ſtund an wird ſich das kind rühren, wenn es anders ein leben hat.

N. 18. Ein anders.

Nimm fünff oder ſechs friſche eyerklar, thue es in eine zinnerne ſchüſſel/ nimm eine gantze muſcaten-nuß, gewürtz-negelein, maſtix, ſtoß es alles klar, thue es unter das eyerklar, ſetz es auf ein glüt ein oder feuer, und laß es zuſammen lauffen, man muß es allemeil rühren, damit es gleich zuſammen laufft, alsdenn gieß zwey löffel voll kinder-balſam darunter, nimm eine hanff-reiſte, die muß man voneinander ziehen, daß es breit werde, alſobald warm aufſtreichen, und alſo über den bauch legen. Die ſchnittchen von rindfleiſch in einem malvaſier geſotten, und gewürtz, ſtärckt auch das kind.

N. 19. Wann eine Frau über die Zeit, das iſt, allzulange mit dem Kinde gienge.

Man nimmt wermuth, wohlgemuth, ſonnabend-gürtel und abrauten, laß es zugedeckt wohl in einem waſſer ſieden, auf ein tuch aufgeſtrichen, hernach über den bauch und lenden gelegt, ſo kömmt das kind, es erlediget auch die frau vom todten kind; nach der geburt ſoll man gleich das pflaſter wegthun.

N. 20. Eine Dunſt vor Blähung, wann ſich die Mutter bey einer Frau nicht öffnen will, und doch die Zeit zu der Geburt da iſt.

Man nimmt chamillen, käßpappel, und rübſchalen, ſiede es in waſſer, wohl zugedeckt, wenns weich iſt, ſo ſchütte küh-milch darauf, laß es mit einander ſieden, hernach unter den leib geſetzt, daß ihr der dunſt in den leib gehe, dieſes hat eine gute hebamme denen weibern gebraucht.

N. 21. Eine Dunſt zu der Mutter, ſo gut iſt, und befördert die Wehen.

Man nimmt mutter-kraut, frauen-blätter, meliſſen, chamillen, eines ſo viel als des andern, thue es in einen hafen oder topff, laß zugedeckt eine weil ſieden, thue es in eine ſchüſſel, ſtell es unter die frau, laß den dampff wohl an ſie gehen/ aber ohne noth ſoll man keine dunſt brauchen, ſonderlich wann

wann das kind ſchon hervor iſt / es macht ſonſt den kindern gar feuchte köpffe.

N. 22. Zur ſchweren Geburt.

Man nimmt beyfuß in waſſer geſotten, legts mit dem kraut warm über den nabel, und bey beyden füſſen, zwiſchen den geburts-ort überge-ſchlagen, es befördert wunderbarlich die ſchwere geburt.

N. 23. Wann eine Frau nicht gebähren kan, ob ſchon das Kind vierfach liegt.

Nimm weiß und grauen ſonnabend-gürtel, ſaturey, jedes eine hand voll, dieſes alles in wein geſotten, dem weib das lincke knie gebun-den; wann das kind geneſen, ſo muß mans im augenblick wiederum wegthun.

N. 24. Ein anders.

Man nehme hopffen, den man zum bier braucht, laß ihn in einem wohl-verdeckten hafen oder topff ſieden, ſchütte den in ein ſäcklein, balge ihn aus, und lege ihn auf den bauch. Setze die frau auf den kinder-ſtuhl, bähe ſie mit den vorgeſchriebenen kräutern, ſchmiere die lenden und weichen, mit weiß lilien-öl.

N. 25. Wann eine Frau die Wehen verliehrt.

Man ſtreiche haaſen-ſchmaltz auf ein graues papier, mache es unge-fehr als der frauen-ſcheitel iſt bey zwey fingern breit, und legs auf die ſcheitel.

N. 26. Ein anders.

Man nimmt peterſilgen-kraut, ſamt der wurtzel, ſtöſt es wohl zwi-ſchen zwey ſteinen, legts der frauen zur geburt-arbeit eben auch auf die ſcheidel, ſo machts der frauen wehen genug, und gieb ihr das kräutlein in die hand.

N. 27. Wann einer Frauen die Wehen nicht recht gehen wollen.

So räuchere ſie mit gelben veilgen, alſobald gehen ihr die wehen.

N. 28. Ein anders.

Wolt ihr die frau bald gebähren machen, ſo nehmt 7. pappel-blätter, und bindets der frauen auf ein diech, oder ſchenckel, ſo kommt ſie bald nieder.

N. 29.

N. 29. Wann das Kind nicht fortgehen will.

Mach ein pflaſter von weitzen-kleyen, oder rocken, auf ein tuch geſtrichen, und warm auf den bauch gelegt, ſo machts den fortgang, und ſtärckt das kind.

N. 30. Wann eine Frau in Kindes-Nöthen iſt, und nicht gebähren kan.

Nimm einen haaſen-balg mit haut und haar, ſiede denſelben in milch, und legs dem weib vor den ort der geburt.

N. 31. Ein anders.

Lege ihr in einer nußſchalen haaſen-ſchmaltz über den nabel, das thue nur in der höchſten noth, und alſobald, wann es von ihr iſt, muß man das ſchmaltz ſauber wegwiſchen, daß nichts am nabel bleibt.

N. 32. Ein ander gewiſſes Mittel darvor.

Nimm das fett von einem mertzen-haaſen, ſo eine frau nicht niederkommen kan, ſo ſtreichs auf ein hand-breites tüchlein, legs der frau auf die lenden wohl hinab, wanns kind angewachſen iſt, ſo lediget es ab. Probatum.

N. 33. Ein Träncklein, ſo bald einem Weibe wehe wird.

Und ſo es rechte wehen, ſo halten ſie an, und fördern zur geburth; ſeynd es aber wilde wehen, ſo vergehen ſie; nimm feld-kümmel, eyſenkraut, fenchelkraut, eines ſo viel als des andern, kochs in wein und halb waſſer, ſeig es wohl ab, machs mit jungfrau-honig wohl ſüß, und giebs etlichemal warm zu trincken.

N. 34. Ein anders.

Man ſoll ihr einen guten trunck frauen-geſpün oder milch geben. Probatum eſt.

N. 35. Wann eine Frau nicht kan Niederkommen, und es doch Zeit iſt.

Erſtlich nimm borax, wie ihn die goldſchmiede brauchen, eines gold-ducaten ſchwer, und ſieben ſaffran-blümlein, ſo das kind in der geburt iſt, und nicht fort kan, gibs der frau in wein, oder was ſonſten iſt, ein.

N. 36. Wann eine Frau in der Geburt des Kindes nicht kan ledig werden.

Man nimmt die blüthe von korn, und wann eine frau nicht nieder kan kommen, ſo gieb ihr ſo viel der blüth, als man zwiſchen zwey fingern faſſen kan, in weiſſen lilien-waſſer ein, ſo geneſet ſie, weitzen-blüthe iſt noch beſſer.

N. 37. Ein anders.

Nimm eine bleyerne kugel, mit welcher ein hirſch zwiſchen zwey frauen tagen iſt gefället worden, ſchabe ſo viel herab, als man ſaltz in ein e thut, und gibs in weiß lilien-waſſer.

N. 38. Daß eine Frau kein todes Kind habe.

So nimm einen krebs lebendig aus einem flieſſenden waſſer, zerſtoſſe den und gieb ihn der frauen in wein zu trincken, ſo erhält ſie das kind bey dem leben: iſt gut.

N. 39. Ein anders.

Stoß bibergeil zu pulver, und gibs der frauen in weiß lilien-waſſer ein, es treibt todte kinder hinweg.

N. 40. Wann eine Frau in ihrer Geburt nicht geneſen kan.

So nimm lilien-wurtzel, ſtoß dieſelbe gar wohl, und gieb der frauen den ſafft zu trincken, es treibt das kind, aber ohne gar groſſe urſach muß man es nicht thun.

N. 41. Wann eine Frau nicht kan gebähren.

So nimm von einem ſchwalben-neſt als eine halbe nuß groß, treibs im friſchen waſſer ab, und ſeigs durch ein tüchlein, gibs ihr zu trincken.

N. 42. Wann das Kind an der Fahrt iſt, und nicht recht fort will.

Erſtlich nimm von einer aal-leber, ſo gedörrt iſt, gib auf einmal die halbe leber in beyfuß-waſſer ein, ſo treibts die frucht, es muß aber ein gewendtes kind ſeyn; es hilfft gewiß mit der hülffe GOttes.

N. 43. Für die Nachgeburt.

Nimm eichene miſtel zwey groſſe meſſerſpitzen voll, und gibs in zwey oder drey löffel voll weiß lilien-waſſer ein.

N. 44. In der hohen Noth.

Man nimmt einen pfennig ſchwer weiſſen agtſtein in erdbeer- oder poley-waſſer ein.

N. 45. Ein anders.

Mache von hanff-kernen eine milch mit friſchen brunnen-waſſer, und laß die frau einen guten trunck thun.

N. 46. Für die Nachgeburt.

Erſtlich nimm reb- oder haſelhüner-mägen, machs zu pulver, wenn man eine meſſerſpitzen mägen hat, ſo nimmt man zwey meſſerſpitzen zucker, treibts mit poley- oder weiß lilien-waſſer ab, und trinckts.

N. 47. Wann das Bürtel oder Nachgeburt angewachſen iſt, wie ſie fort zu treiben.

Nimm myrrhen, ſtoſſe ſie klein, ſiede ſie in brandtwein, daß ſie wie ein küchlein oder brey werden, auf ein tüchlein geſtrichen, und warm auf das creutz und reihen oder lenden gelegt, es hilfft gewiß mit der hülffe GOttes.

N. 48. Wann das Bürdel oder Nachgeburt nicht gehen will.

So ſoll man dem weibe einen haſen-balck für den leib halten, ſo hilfft es.

N. 49. Ein anders.

Eine zinnerne ſchüſſel in waſſer warm gemacht, und der frau auf den bauch gelegt.

N. 50. Wann eine Frau der Nachgeburt nicht kan entlediget werden.

Erſtlich nimm saturey, ſieds in waſſer, dünſte oder bähe die frau darüber, ſo kommt zur hand die nachgeburt, dürre iſt es auch gut, die chamillen ſeynd auch darzu dienlich, alſo gebraucht für das unrechte bürdel, oder nachgeburt, wenns einer frauen fürkommt, und ſo man ihr nicht hilfft, ſo muß ſie es ihr lebenlang haben: Nimm alſo baum-öl und wein, eines ſo viel als des andern, ſiede es wohl, nimm hernach ein zweyfaches tüchlein, netz und legs gantz warm über die ſtatt, als du es erleiden kanſt, wo das unrechte bürdel oder affterbürde iſt, des tages offtmahls, ſie muß aber allezeit ſein acht tage auf dem rücken liegen.

N. 51. Eine Dunſt oder Bähung darvor.

Erſtlich nimm weiſſe rüben mit ihren ſchalen, und ſchneids in einen haſen, thue eine hand voll kümmel darein; ferner nimm rothe bieſen, poley, beyfuß, wohlgemuth, nägelkraut, zigerlein oder ſpeltzen von haberſtroh, ſieds wohl verdeckt, laß den dunſt an die frau, wie es gebräuchlich, gehen.

N. 52. Wann das Bürdel oder Nachgeburt nicht weg gehet.

Nimm eine hand voll ſaturey mit kraut und ſaamen, laß in einer halben kanne wein wohl ſieden, darnach hitze einen ziegel, daß er wohl heiß wird, ſpritze den wein daran, worinnen das kraut geſotten hat, und halt die frau über den dunſt, daß er wohl in ſie gehet.

N. 53. Wann das Bürdel oder Nachgeburt nicht kommen will.

So nimm beſenkraut, und räuchere die frau darmit, ſo geht das bürdel von ſtund an von der frau.

N. 54. Wann eine Frau ihr Bürdel nicht kan ledig werden.

Erſtlich nimm die rothen blumen, ſo im korn wachſen, mit nahmen raden, davon nimm den ſaamen und hüner-koth, räuchere die frau darmit, ſo geneſet ſie gewiß.

N. 55. Wann das Bürdel oder Nachgeburt nicht von ſtatten will, und der Fluß hefftig gehet.

Nimm brenneſſeln und knoblauch, zerſtoß es klein, binds der frau auf die lincke hand auf den kleinen finger, bis daß es von ihr gehet, denn thue es herab, ſo gehet der fluß wieder.

N. 56. Gar gute Säcklein nach der Niederkunfft auf den Geburts Ort aufzulegen.

Man nimmt eybiſch- und meerhirſen-kraut, himmelbrand- oder königkertzen-blüthe, jedes zwey groſſe hände voll, alles klein zerſchnitten, darunter miſcht man eine kleine hand voll kümmel, ſo zerſtoſſen wird, thue ſolches in zwey länglicht handbreite ſäcklein, nähe ſie zu, gieß ein theil wein, und ein theil fett hühner-ſuppe daran, ſo viel, daß man die ſäcklein wohl ſieden kan, wenn ſie geſotten, drückt mans wohl aus, und legt eins um das ander an bemeldten ort auf, ſo warm als mans leiden kan; es iſt bewährt.

N. 57. Wann einer Frau im Kinder Gebähren durch ſtarckes Helffen der Leib verſchwillt.

Siede weiſſe rüben in waſſer, und laß den dampff in leib, kan ſie nicht auf ſeyn, ſo tuncke einen ſchwammen ein, und halt ihn vor den leib, und ſein mit gelben veilgen-öl geſalbet, dieweil ſie in der arbeit iſt.

N. 58. Für die Ohnmachten der Gebährenden.

Nimm weinrauten-blätter, zerrieben, die puls darmit beſtrichen, auch in ein tüchlein gebunden, und vor die naſe gehalten.

N. 59. Wann eine Frau in- oder nach der Geburt ſchwach iſt.

Erſtlich nimm einen löffel voll ſchwartzes kirſch-waſſer, zwey löffel voll meliſſen-waſſer, drey löffel voll borragen-waſſer, vermiſche es zuſammen, gibs der frauen zu trincken, man kan auch in dieſem gemiſchten waſſern der frau ein edelgeſtein-pulver eingeben, in- und nach der geburt drey meſſerſpitzen, man kan auch aufgelöſte perlen eine meſſerſpitze darzu thun, ehe ſie noch nieder kommen, wenn ſie nach der niederkunfft ſchwach wäre, gibt man ihr drey meſſerſpitzen voll edelgeſtein-pulver in dieſen waſſern ein, zu verhütung der hitze, man kan das meliſſen-waſſer auslaſſen, wenn man ſich einer hitze befürchtet.

N. 60. Ein Pinckerle oder Naßtüchlein zum riechen.

Man nimmt geſchabte peterſilgen-wurtzel, geriebene muſcatnuß, zerſchnittene gewürtz-nägelein, und zittwer trocken oder in zimmet-waſſer genetzt, zum riechen gegeben, das pinckerle oder naſe-tüchlein kan man im niederkommen ſchmecken oder riechen brauchen, und in kind-bett, wenn man kranck wird, das kind zu gebähren.

N. 61. Für die Nachwehen einer Kindbetterin.

Man nimmt wilden hanff-poley-meliſſen-waſſer, eines ſo viel als des andern, zuſammen gemiſcht, und laulicht der kindbetterin zwey oder drey löffel voll eingegeben ſo lang, bis die nachwehen vergehen, es hilfft.

N. 62. Ein gutes Fett oder Butter, ſo im Kindbette, und zu allen Zeiten, in einer Suppe gut zu gebrauchen, weil es gewaltig ausheilt, und gut zu der Mutter iſt.

Erſtlich nimm fünff oder ſechs blätlein meliſſe, darzu ſo viel muſcatblüthen als ein groſchen austrägt, auch eine lorbeer, dieſe drey ſtücke ſchneide klein: nimm von einer gar fetten hennen das fett bey dem ſtoß, ſchneids auch klein darzu, laß es auf einer kleinen glut oder kohlfeuer in einem ſilbernem oder meßingen geſchirr gemach zergehen, wenn es ſchon gantz zergangen, und dieſe drey ſtücke wohl unter das fett vermiſcht ſeyn, ſo balgs oder drücks durch ein gantz ſubtiles tüchlein in meliſſen-waſſer, deſſen muß ſeyn ſechs löffel voll, wenn es darinnen ſtarr iſt, ſo faſſe es heraus in ein ſchälchen, und drücke das waſſer darvon, behalts in einem gläslein an einem kühlen ort, ſo denn nimm alle andere, oder zwey tage in einer fleiſch-ſuppe von einem halben ſeidel ein haſelnuß groß, das fett kan man von vier hünern machen, denn es läſt ſich auf vier wochen behalten.

N. 63. Wann eine Frau in dem Kindelbett groſſe Hitze hat.

Man nimmt hanff-körner, laß ein wenig ſchwöllen, ſtoß ſie, darnach ſiede ein friſches waſſer, laß es auskühlen, drücke den hanff darmit durch mit ſaffran, daß ein wenig laulicht werde, zu mittag oder nachts getruncken wenn die hitze ſehr groß iſt.

N. 64. Wann es eine Frau im Kindelbette ſehr ſchneidet und reiſſet.

Nimm chamillen, was man zwiſchen drey fingern faſſen kan, und ein wenig kümmel, ſieds in einer ungeſaltzenen ſuppe, brauchs dreymal nacheinander, allezeit ein ſchälchen voll, und inzwiſchen eine ſtund geruht, iſt gewiß gut.

N. 65. Wann die Reinigung nicht gehen will.

Man nimmt hanff, ſauber gewaſchen, ſo vorhero ſauber geklaubt oder ausgeleſen, ſied ihn in einer ungeſaltzenen ſuppe, bis der hanff aufſpringt, und die ſuppe weiß wird, laß ſie des tages dreymal trincken; wenn aber eine hitze dabey iſt, ſo gieb drey meſſerſpitzen gebrenntes hirſchhorn in nachfolgenden waſſern: wilden hanff-weiß lilien-meliſſen-poley- oder gelb veilgen-waſſer, durch einander gemiſcht, laß einen guten trunck thun, das kan man öffters brauchen, ſo lang es die noth erfordert.

N. 66. Ein anders.

Hat eine frau groſſen durſt, ſo kan man einen neuen dach-ziegel nehmen, denſelben glüend machen, und zu viel ſtücklein ſchlagen, mit friſchem waſſer ablöſchen, und hernach ſelbes waſſer kalt trincken.

N 67. Noch ein anders.

Man kan auch eine kindelbetterin, wenns die noth erfordert, mit vier oder fünff wochen purgiren, oder clyſtir brauchen. Das purgieren iſt zu verſtehen, daß nichts ſüſſes dabey iſt, wenn ſich die gall hat ausgegoſſen, worvon alle kranckheiten kommen, daß ihnen das eſſen nicht ſchmeckt.

N. 68. Wann bey einer Frauen etswas geblieben, ſo daß ſie ein Brennen in der Seite klagt.

Nimm lorbeer-weiß lilien- und chamillen-öl, laß untereinander zergehen, ein tüchlein darein genetzt, und alſo warm auf die ſeiten gelegt, auch darmit geſchmieret.

N. 69. Eine Salbe im Kindelbette zu brauchen, zum treiben.

Nimm ſüſſes mandel-öl, gelb veilgen-öl, weiß lilien-öl, jedes drey quintlein, käßpappel-ſaamen, roth pappel-ſaamen, altheä-wurtzel, quitten-kern, jedes ein quintlein. Von dieſen vier ſtücken mach einen ſchleim, ſied es in pappel-waſſer, drücks durch ein tuch, dieſes ſchleims nimmt man zehen quintlein, darzu nimm gänſe- und capaun-ſchmaltz, jedes drey quintlein, miſch zuſammen zu einer ſalbe, hernach thue wachs ein wenig darzu, ſo iſt es fertig; dieſe ſalbe braucht man 14. tage nacheinander.

N. 70. Ein Pflaſter, welches die Frauen im Kindelbette brauchen ſollen, ſo alles Böſes abledigt, und keine Verſtopffung zuläſt.

Man ſoll in capaunen-ſchmaltz drey eyer backen, und durch ein tuch wohl ausdrücken, daſſelbe auf meliſſen- oder ſonnabendgürtel-waſſer gieſſen, und ſo lange waſchen, bis es ſchneeweiß wird, von dieſem ſchmaltz ſoll man eines gantzen eyes groß nehmen, darzu venediſche ſeiffe zwey loth, hirſch-unſchlit eines eyes groß, weiß lilien-öl, blau veilgen-ſonnabendgürtel-öl, jedes 1. löffel voll, mutter-neglein-muſcatenblüthe, rothe myrrhen, jedes ein quintlein, wilden ſaffran, was man zwiſchen zwey fingern faſſen kan, kümmel ein loth, wachs ſo viel als vonnöthen, koch es zuſammen, daß man es auf ein leder ſtreichen kan, ſo groß der bauch iſt, in der mitten muß man ein loch laſſen, und in der ſtunde der niederkunfft muß man es auflegen, und des tages zweymal überſtreichen.

N. 71. Ein gutes Kopff-Sälblein, iſt auch für die Mutter gut.

Erſtlich nimm eine hand voll friſche meliſſen, röſte ſie in butter auf einem feuer gar gemach, alsdenn drücke es aus durch ein ſauber tüchlein, und waſche dieſe durchgedrückte butter in meliſſen-waſſer 9 oder 10 mahl gar wohl aus, alsdenn wäge die butter, und nimm halb ſo viel bibergeil-öl und den halben theil muſcatnuß-sälblein, miſche dieſe zwey ſtück untereinander, ſo wird ein gelindes sälblein daraus, man muß es auch auf einen kohlfeuer durcheinander ſieden laſſen, alsdenn in einem ſaubern geſchirr wohl verbunden aufbehalten; auch iſt zu mercken, daß man dieſes sälblein mit einem höltzernen ſpatel lange rühren muß, bis es ſtehet, ſo iſt es gerecht und gut vor die kopff-ſchmertzen, und ſonderlich für die mutter, man kan es auch auf den nabel in einer nußſchalen auflegen.

N. 72. Ein Umſchlag für groſſe Hitze der Frauen im Kindbette.

Man nehme ein wenig campher, ein wenig nägelein, muſcatnuß, muſcatblüthe, zimmet, ſaffran, nach gefallen, alles klein geſtoſſen, mit den taugli-

tauglichen waſſern angemacht, vierfache tüchlein darein genetzt, und die wie kleine pölſterlein laulicht auf die pulß gelegt.

N. 73. Wann eine Kindbetterin groſſe Kopff-Wehen hat, und nicht ſchlaffen kan.

Nimm vier loth eiſenkraut-waſſer, zwey loth hollunderblüth-waſſer, zwey loth weiſſes betonien-waſſer, ein halb quintlein ſaltz, vermiſche es zuſammen, netze vierfache pölſterlein oder läplein darein, legs auf beyde ſchläffe, wenns trocken wird, netze ſie wiederum ein.

N. 74. Wann eine Kindbetterin nicht ſchlaffen kan.

Nimm weiſſen geſtoſſenen mohn, ein wenig weiber-milch, und etliche geſtoſſene pferſich-kern, machs mit eyerklar an, legs zwiſchen tüchlein auf beyde ſchläffe.

N. 75. Wann eine Frau im Kindbette närriſch wird.

So ſoll man ihr ein fontanell auf den lincken fuß einwärts ſetzen, und es ſtehen laſſen, bis ſie wiederum mit einem andern kinde ſchwanger gehet.

N. 76. Wann eine Frau im Kindbette verſtopfft iſt.

Da nimm eine ſüſſe milch, laß ſie ſtehen, bis daß ſie aufwirfft, nimms ab, rührs in einem kleinen rühr-gefäßlein, bis es eine butter wird, ſo man deſſen einer welſchen nuß groß hat, ſchabt man darein eine halbe muſcatnuß, putze alsdenn eine nußſchale ſauber aus, thue die butter darein, legs der frauen auf den nabel, ſo es auf einmal nicht hilfft, ſo thue es zwey- oder dreymal; es hilfft.

N. 77. Ein anders.

Gib ihr butter-zäpfflein mit küchen-zucker, und geſäheten kümmel untereinander angemacht.

N. 78. Wann eine Frau im Kindbette keinen Stuhl haben kan.

Nimm von einem friſch gelegten ey den dotter heraus, zerreib ihn wohl in einer magern fleiſch-ſuppe, gibs der frau morgens und abends zu trincken, ſo wirſt du ſehen, daß ſie natürliche ſtühle bekommt; es iſt bewährt.

N. 79. Wann eine Frau im Kindbette ein Magen-Wehe hat, und ihr die Speiſen nicht ſchmecken.

So nimm lorbeer-ſtaub auf einen biſſen brodt nach dem eſſen, oder zu nachts, und auch des morgens.

N. 80.

N. 80. **Wann einer Frauen die Milch verlaufft.**

Nimm ein ſchönes mehl und milch von derſelben frauen, ſo viel man haben kan, mach ein teiglein, backe etliche küchlein oder zeltlein auf einem heiſſen heerd, dieſelben zeltlein mag die frau wiederum in einer fleiſch-brühe, oder wie man ſonſt kan, einnehmen, die milch kommt wieder.

N. 81. **Ein anders.**

Die, ſo kinder ſäugt, ſoll offt ſallat mit hüner- oder andern fleiſch gekocht eſſen, das macht milch, benimmt denen kindern übrige hitze / und macht ſie ſchlaffen.

N. 82. **Ein anders, die Spün oder Milch zu bringen.**

Wann einer frau die ſpün oder milch verlaufft, ſo lege veilgen-wurtzel ins trincken.

N. 83. **Wann die Ammen wenig Spün oder Milch haben.**

Da ſoll man nehmen kümmel, ſo viel man zwiſchen zwey fingern faſſen kan, und ſo viel fenchel und chamillen-blumen, was man mit drey fingern faſſen kan, und ein löffel voll haber-körner in ein ſeidel ungeſaltzener ſuppe ſieden laſſen, bey einer viertel-ſtunde, bis der haber aufgeſchwüllt, alsdenn alle andere tage morgens und abends, jedes mal den halben theil zu trincken geben, das nährt die ſpün oder milch, zertheilt die blähungen, und iſt gut für die winde.

N. 84. **Ein anders.**

Siedet weitzen in einer milch, oder in einer rindfleiſch-ſuppe, daß die ſuppe weiß darvon wird; und der ammen darvon zu trincken gegeben, iſt gar gut.

N. 85. **Einer Frauen viel Geſpün oder Milch zu machen.**

Man nimmt grünen fenchel, ſiedet den in wein oder milch, und des morgens getruncken.

N. 86. **So eine Amme ihre Zeit bekommen, ſoll man dieſe Suppe ſieden.**

Man ſoll nehmen chamillen-blumen, ſo viel man mit vier fingern faſſen kan, auch ſo viel kümmel in einer hüner- oder rindfleiſch-ſuppe ſieden laſſen, ſo lang als ein paar eyer ſieden; abends und morgens darvon getruncken, das befördert ihre zeit, und macht, daß die kinder kein reiſſen bekommen.

N. 87. Ein anders.

Nimm eine gute fleiſch-ſuppe, gieſſe ſie mit baum-öl vermiſcht wohl ab, und laß ſie trincken, es ſtillt das reiſſen.

N. 88. Die Spün oder Milch zu vertreiben.

Nimm wachtel-ſchmaltz, ſchmiere dich hinten abwärts damit zwiſchen den ſchultern.

N. 89. Ein anders.

Die milch zu vertreiben, bindet man einem weibe einen haaſen-balg, mit wilden bärn-ſchmaltz angeſchmiert, zwiſchen die ſchultern auf/ der haaſen-balg muß 4. bänder haben, mit welchen man ihn anbindet.

N. 90. Für aufgeſprungene Wartzen.

Nimm marck von kälber-füſſen, und capaunen-ſchmaltz, laß es zergehen, wann das kind getruncken hat, ſo ſchmiere die wartzen.

N. 91. Eine Salbe für die Kind-Betterin, ſo die Wartzen auf-brechen, oder offen ſeyn, daß ſie nicht ſäugen können, oder ſo eine ſchwangere Frau offene Wartzen hat, wormit ich mir ſelbſten geholffen.

Nimm ſchönen weiſſen tragant, ſo viel du zwiſchen 3. fingern faſſen kanſt, und ſo viel quitten-kerne, als des tragants, gieß roſen-waſſer darein, und laß weichen, bis das waſſer wohl dick wird, dann ſo nimm ein halb maas gute milchram oder ſahne, ſiede ſie ſo lange, bis es ſchmaltz giebt, ſeige das ſchmaltz herab, weil es noch heiß iſt, nimm geſchwind, wie eine welſche nuß groß, fladen-honig, mit wachs und allem, den tragant mit dem quittenkern-ſchleim, ſo durch ein tuch gedruckt, vermiſche alles unter das ſchmaltz, von milchram oder ſahne, eine gantze ſtunde lang klopffs oder rührs, ſo wird ein gantz weiß ſälblein/ ſtreichs auf ein tüchlein, und legs über die wartzen, ſo das tüchlein trocken, muß man daſſelbe mit dem ſälblein wieder überſtreichen und überlegen, ſo das kind getruncken hat, ſo legt mans geſchwind auf, es können ſchwangere frauen morgens und nachts brauchen, als ein präſervativ, ſo brechen die wartzen nicht auf.

N. 92. Wie nach der Niederkunfft ſich zu verhalten.

Je länger man nach der niederkunfft kein waſſer trinckt, je beſſer iſt es, ſondern nur gute hüner-ſuppe, je beſſer thut ſich der leib ausreinigen,

und ausheilen; wann man aber waſſer trinckt, ſo muß man dieſes trincken, wie hernach folgt, man befindet ſich wohl darbey, wenn es gleich nicht wohl ſchmeckt, ſo iſt es doch geſund, und reiniget wohl aus.

Man nimmt graßwurtzel, reinige die härlein und das unſaubere hinweg, waſche ſie ſauber aus, ſchneide ſie gliedweiß, wie es die graßwurtzel hat, auf einen krug von drey maas waſſer, nimm eine hand voll der graßwurtzel, zwey hand voll ziſern oder erbſen, die muß man zuvor überſieden, und das erſte waſſer darvon hinweg gieſſen, und wieder mit den graßwurtzeln ſieden laſſen, daß die ziſern aufſpringen, alsdann nimm ein loth caſſia lignea, ſchneids klein, wie zimet, thue es in das ſiedende waſſer, und gleich weg vom feuer, und wohl zugedeckt, daß kein dampff darvon mag, ſo aber eine frau groſſe hitze und durſt hätte, kan man rohe gerſten mit den zieſern ſieden laſſen, nur ſo viel gerſten, als man mit 5. fingern faſſen kan, man kan auch der frau ein ſtücklein gebrenntes hirſchhorn in das geſchirr, daraus ſie trinckt, nach geduncken legen, oder auch mit dem waſſer ſieden laſſen, dieſes waſſer pflegt man 14. tage oder drey wochen lang wegen der reinigung zu trincken.

So aber eine frau verlangt bier zu trincken, ſoll man ſehen daß es gerecht ſey, und nicht zu viel hopffen darbey iſt, ſo es in keller gebracht wird, ſoll man einen zweymäſigen haſen oder krug voll heraus laſſen, und in ein pincker- oder läpplein 5. oder 7. gereinigte lorbeer, 7. oder 9. nägelein, ein wenig muſcaten-blüthe, eine halbe muſcatennuß, alles zuſammen in ein pinckerlein oder läpplein gethan, und in dem bier eine gute weile ſieden laſſen, darnach ein wenig laſſen erkühlen, aber zugedeckt, und wiederum in das fäßlein gieſſen, mit ſamt dem pinckerlein oder leinen ſäcklein, und das faß verkeilen, man kan auch oben auf das beil oder ſpontloch am fäßlein etwas leim legen, ſo wird das bier nicht ſo bald ſauer, ein ſolches pinckerlein oder ſäcklein kan man auch vor die amme im bier ſieden, damit das kind nicht ſo viel wind darvon bekommt, aber die muſcathen-blüthe muß man auslaſſen, damit es der amme ihre roſen oder monat-zeit nicht treibe, das bier muß wohl abgelegen und nicht ſauer ſeyn.

N. 93. Dieſes iſt auch gut.

Nimm anderthalb pfund rind-fleiſch, das brätig oder mager, und nichts fettes darbey iſt, und einen hüner-bug, ſo auch mager, drey peterſilgen-wurtzeln, ein wenig kümmel und muſcathen-blüthe, daß es einen geſchmack hat, wanns geſotten iſt; kalt durchgeſiegen, und 8. tage getruncken an ſtatt eines andern waſſers.

N. 94. Das Capaunen-Waſſer zu diſtilliren, welches die Frauen in Welſchland im Kind-Bette die gantze ſechs Wochen trincken.

Nimm 3. 4. oder wie viel du wilſt, capaunen, die mager ſeyn, gieß friſch brunnen-waſſer daran, ohne ſaltz, zuvor rupff und reinige ſie, wie man ſonſten einen capaunen kochen will, laß ſieden, doch nicht gar zu viel, damit die capaunen völlig oder gantz bleiben, und nicht zerfallen, nimm das fleiſch alles ſauber von denen capaunen, thue die beine und haut davon, leg es in ein gläſernes brenn-zeug/ und gieß von der ſuppe/ darinnen die capaunen geſotten, daran, daß die ſuppe 2. finger über das fleiſch gehe, brenne es kühl und langſam aus/ wann das fleiſch gar trocken wird, kan man es mit der ſuppe feucht machen, darinnen die capaunen geſotten haben, und fortan ausbrennen oder diſtilliren, vermachs wol im brenn-zeug, damit keine krafft darvon komme, das diſtillirte waſſer thue in ein erdenes weites geſchirr, und laß es an einem kühlen ort ſtehen, mit einem weiſſen tuch zugedeckt, und ſeige es alle tage zwey mal durch ein weiſſen parchet, bis es den geſchmack gantz verliehrt, und gantz klar wird, welches gemeiniglich in viertzig tagen geſchiehet.

N. 95. Die Kräuter in das Schwitz-Bad in 6. Wochen nach dem Kind-Bette zu gebrauchen.

Meliſſen, mutterkraut, eybiſch, käßpappel, glaßkraut, chamillen, aller welt heil, haber-ſtroh, worinnen der haber noch iſt, wacholder-knoſpen, dieſer kräuter legt man eines um das ander in einen keſſel, bis er voll iſt: gieß dann voll mit waſſer, laß auf einer heiſen heerd-ſtatt über nacht ſtehen, frühe dann wohl ſieden laſſen, man kan auch rothen beyfuß, und etwas wenig eiſenkraut darzu nehmen.

N. 96. Die Salbe zum Glieder-Schmieren.

Wann man in dem ſchwitz-bad iſt, zerſtoſſene wacholder-beeren, venediſche ſeiffe geſchabt, mit brandtwein, als wie ein teig unter einander gerührt, die gantzen arm und füſſe wohl darmit geſchmiert, die füſſe bis über die knie und bauch herab geſchmiert, nachdem mit einer erbes-ſuppe, mit einem ſchwamm hübſch herab gewaſchen, auf die letzt mit einem ſtarcken wein ſo mit lavendel, rosmarin geſotten, hübſch die glieder und gantzen leib genetzt, und abgewaſchen, darüber in ein geräuchertes und gewärmtes bett gegangen.

N. 97. Wann einer Frau die Mutter vortritt.

Wann ein weib den ſchaden in ihr befindet, daß ſie einen bruch der mutter an ihr hat, die nehme 2. ſtrahn rohes garn, und laß das einäſchern und einſieden, bis daß die zeit iſt auszuwaſchen, ſchütte das geſottene garn in einen hafen oder topff, laß das weib darüber ſitzen, daß der dampff wohl auf den ſchaden gehet, und wohl ſanfft erwarme, diß thue abends, und morgens, bis du empfindeſt, daß der ſchaden weich wird, daß mans wieder an ſeinen ort bringen kan. Das garn kan man allzeit wärmen, wann mans brauchen will, das weib ſoll ihr ſchonen, daß ſie nicht laufft, ſteigt, ſpringt, auch ſoll ſie achtung geben, daß ſie nicht harten ſtuhlgang hat, oder nicht heben darff, dann dieſe dinge verurſachen den ſchaden; weiter thue wie folgt: nimm gänſe-ſchmaltz, das in kein waſſer kommen, dann König-körner und blumen, ſtoß ſie klein, laß es in den fett wohl ſieden, und die blumen gantz weich werden, thue das in ein weites kleines ſäcklein, legs in die ſchoos, daß es den ſchaden hinein drückt, laß ſtets liegen, wanns erkaltet, ſo leg ein anders hin, wilſt du ſitzen, ſetze dich darnieder, daß ſich das ſäcklein wohl hinein begebe, wann du das ſäcklein applicirt haſt, ſo bind ein loth gelben agtſtein über den nabel, laß ihn 3. tage und nacht liegen, und wann der agtſtein vom leib iſt kommen, ſo nimm ſchmaltz von einer bärin, einer haſelnuß groß, und das weib ſtehe über einem kohlfeuer, und laß ihr über die ſchoos unten anräuchern, wohl ſchmieren, wohl einreiben, und nicht weiter umgreiffen, als eines groſchen breit, und nimm nicht mehr als einer haſelnuß groß bärnſchmaltz, das thue 7. abend nach einander. Sie lege ſich alſobald auf den rücken nieder; wann man das weib ſchmiert, ſoll ſie das ſäcklein und agtſtein nicht brauchen, und mit fleiß acht haben, damit der bruch im leib ſey.

N. 98. Wann die unrechte Geburt ausgehet.

Nimm kümmelſtroh und moltenkraut, darvon man beſem macht, rothe balſen, in rothen wein geſotten, in ein ſäckein gethan, und für den vordern leib gehalten.

N. 99. Eine Salbe, wann aus dem vordern Leib was heraus gehet.

Nimm eine ledige ſchild-kröte, hacke den kopff ab, thue ſolche in einen neuen ſchwartzen topff, und nimm gar ein altes ſchmeer, ſo viel als einer groſſen hand, thue es zu der ſchild-kröte, decks zu, vermachs mit einem leim, oder groben teig, daß keine dunſt heraus kan, ſetze es in einem backofen, wann man das grobe brod einſchieſt, laß eine gantze nacht im ofen ſtehen, der ofen muß vermacht ſeyn, damit es warm bleibe, den andern tag nimmt man die ſchild-kröte aus den topff heraus, und drückt die ſalbe durch

durch ein tuch aus, mit dieſer ſalbe muß man das creutz-bein mit warmer hand bey einen ofen oder kohlfeuer ſchmieren, aber dieſes nur zwey mal in der woche, öffter nicht.

N. 100. **Ein anders darvor.**

Man ſoll offt mit muſcaten-nuß und gall-äpffel in die mutter räuchern, auch das creutz mit bären-ſchmaltz ſalben, hinten auf das creutz und nabel ein bruch-pflaſter legen, oder ein pflaſter von gips und eyerklar, alle 2. tage verneuern, zuvor ſoll aber eine heb-amme die mutter hinein ſchieben mit einem warmen öl, ſo darzu tauglich, nachdem ſoll man nehmen ſchwartz-wurtzel, zu pulver machen, und 1. loth eyer-öl, 2. oder 3. loth baumöl, unter einander vermengt, wie einen zapffen machen, warm in das öl tuncken, ihr in leib ſchieben, darnach ſoll ſie 14. tage liegen, mit dem fordern leib hoch, und dem obern niedrig, daß nichts heraus kan ſincken, und es verheilen kan.

N. 101. **Ein gutes Mittel vor den Fürfall, vor oder nach der Geburt zu gebrauchen.**

So eine frau niederkommen will, und ſich ſolcher zuſtand zeigt, nimm eine gute hand voll himmelbrand-kraut, thue es in einen topff, gieß den halben theil waſſer, und halben theil wein darauf, laß ein wenig einſieden, ſchütts in ein ſchäffel oder gelte, laß den dunſt der frauen an den leib gehen, alsdann nimm himmelbrand- oder königkertzen-öl, nur laulicht gemacht, tunck ein doppeltes tüchlein darein, legs auf den ort, und drücks wieder mit dem tüchlein in leib, und behalt das tüchlein darauf, ſo es trocken worden, wieder eingetunckt, und ſolches etliche mal gebraucht, man muß ſich etliche tage ſtille halten im bett; ſo das weib aber aufſtehen muß, kan ſie das eingetunckte tüchlein auf den leib binden, daß es bleibt; das hirſchen-unſchlitt iſt auch gut, wann mans zergehen läſt, und den zuſtand einſchmiert, und wohl wieder in den leib gedruckt; man legt auch das geſottene kraut auf den leib zwiſchen zwey tüchlein, ſo warm mans leiden kan, es iſt gar bewährt, und an etlichen perſonen probirt worden.

Man braucht auch von einer bärin das ſchmaltz, und ſchmiert auch das creutz warm damit; wann die ſalbe gebraucht wird, muß man ruhe darbey haben, und wenigſt 10. oder 14. tage darbey liegen bleiben. Was zu dieſem zuſtand zu gebrauchen:

Erſtlich wollen-kraut, eichenes laub, käßpappeln, eiſenkraut, ſpitzigen wegrich, jedes 2. oder 3. hände voll, dürr oder grün in einen hafen oder topff gethan, und waſſer darauf gegoſſen, wohl ſieden laſſen, mit dieſen ſoll ſich das weib, ſo warm ſie es erleiden kan, dünſten oder bähen, auch ſpitzigen wegrich allein in waſſer ſieden, und den ſchaden darmit waſchen, hernach

ein tüchlein eines fingers dick mit butter überſtreichen, und tormentill-wurtzel-pulver wohl darauf ſtreuen, ein wenig warm machen, auf den ſchaden aufgelegt, und ſo viel möglich darauf gedrückt, einen bauſchen von tüchern darauf gebunden, daß es nicht weichen kan, dieſes vorgeſchriebene muß acht tage gebraucht werden.

N. 102. Wann eine Frau in dem Kind-Bett verderbt wird, daß ihr der vordere Leib ausgehet.

Nimm rothe korn-blumen, machs zu pulver, und ſtreue den vordern leib wohl ein, und ſchmiere den leib mit himmelbrand-öl, und drücke ihn mit warmen tüchern hinein.

N. 103. Wann ſich die Mutter heraus begiebt.

Man nehme dotter-öl, mach es warm, tuncke ein fetzlein oder tüchlein darein, und ſteck es in den leib, ſo weit als man kan, oder daß mans wieder kan heraus ziehen, das kan man etliche mal thun, iſt gut.

N. 104. Wann einer Frauen die unrechte Geburt ausgehet.

Man nehme pappel-kraut ſamt der wurtzel, ſieds in einer geiß- oder ziegenmilch, darnach nimms alſo warm, und ſetze die frau mit dem leib darauf, es iſt bewährt und hilfft.

N. 105. Wann einem Weibs-Bild der untere oder vordere Leib geſchwüllt, ſie ſey ſchwanger oder nicht.

So nimm himmelbrand oder königkertzen, chamillen, pappel, eybiſch, in milch geſotten, und die ſäcklein mit himmelbrand-öl angeſchmiert, und alſo warm übergelegt.

N. 106. Wann eine Frau einen Schaden bekommt, daß ſie das Waſſer nicht halten kan.

So nimm braunellen- iſop- lilien- roſen- chamillen-waſſer, miſche alles durch einander, und giebs der frauen zu trincken, es hilfft ſie in ihren brüchen, und vergehen ihr davon.

N. 107. Die Blattern oder Blaſen, ſo denen Frauen am Leibe wachſen.

Nimm zeitloſen-kraut und grünſpan, eines ſo viel als des andern, machs zu pulver, ſtreue es auf die blattern oder blaſen, ſie vergehen, und beiſſet es von grund aus; wann es aber am hintern leib wäre, ſo mache feigen zu einem pflaſter, und ſtreue das pulver darauf, es friſt hin-

hinweg, alsdann heile die löcher zu mit pflaſter oder ſalbe, ſo heilſam iſt.

N. 108. Wann einer die Mutter ſchwürt.

Trinck 3. morgen nach einander roſen- und lilien-waſſer unter einander gemiſcht, es vertreibt alle inwendige unreinigkeit der mutter.

N. 109. Verzeichniß, was für Artzneyen vonnöthen seyn, wann eine Frau ſchwanger gehet, und wie man ſich ſoll in dem Kind-Bette verhalten.

Erſtlich räucher-kertzen, zum ausräuchern des leingewands der kindbetterin, wie auch das bette.

Waldrauch, zum ausräuchern der fremden frauen und andern, ſo aus der lufft kommen, und zu der kindbetterin hinein wollen.

Coriander, zum räuchern, die wehen zu befördern im niederkommen.

Gelbe veilgen, eben deßgleichen zu räuchern.

Item allerley gewürtz auf einem teller/ zu labung des kindes und der mutter zu gebrauchen, als zimmet, näglein, muſcatennüſſe, ſaffran, zitwer, ſchwefel-kertzlein.

Galgant, für die ohnmachten an die ungenannte finger zu binden.

Bibergeil, nach der geburt wegen der mutter.

Schwartz freiß- oder ſchwere noth-pulver, vor das kind, auch die mutter, wanns vonnöthen wäre.

Lindene kohlen, für das kind.

Elend-klaue.

Gebrenntes hirſchhorn.

Graues edelgeſtein-pulver.

Präparirte perlen.

Geſchlagenes gold zur hertz-ſtärckung einzugeben.

Hirſch-creutzlein pulveriſirt, einer niederkommenden frauen die frucht zu befördern, eines auf einmal einzugeben in weiß lilien-waſſer, das giebt man nur, wenn die wehen nicht recht ſtarck kommen wollen, und es verzieht darmit, wenn aber die wehen von ſich ſelbſten kommen, darff mans nicht eingeben; gebrennten ſcharlach zum blut-ſtillen, einer meſſerſpitze voll in klapperroſen-waſſer, wann es vonnöthen thut, einzugeben.

Alkermes ohne biſam/ zum hertz-ſtärcken, muſcaten-nüß-ſälblein, eben zur hertz-ſtärckung.

Mythridat, wann das kind ſchwach iſt, inwendig dem kinde an dem gaumen zu ſtreichen, und auf die fuß-ſöhlchen zu legen.

Item

Item kinder-balſam.
Hertz-carfunckel-waſſer.
Zimmet-waſſer ohne wein gebrennt.
Schwartz kirſchen-waſſer.
Lindenblüth-waſſer.
Ein waſſer von rothen kornblumen gebrennt, ſo man auch klapper-roſen nennet, die im getreide wachſen, welches man einer gebährenden frauen, wann ihr in der geburt oder kindbett das geblüt zu ſehr entgehen wolte, 3. löffel voll auf einmal, oder ſo lang es die noth erfordert, eingeben ſoll, iſt ſehr gut.
Weiſſes lilien-waſſer.
Gelbes veilgen-waſſer.
Item meliſſen-waſſer, welches einer gebährenden frauen die geburt befördern mag, kan einer nach noth 2. oder 3. löffel voll gegeben werden, jedes beſonders, dann ſie in der würckung nicht eines ſeyn.
Mutter-waſſer.
Weiß lilien-öl zum ſchmieren, und wie es die hebammen brauchen.
Gelbes veilgen-öl.
Capaunen-ſchmaltz.
Gänſe-ſchmaltz.
Friſch ausgepreſtes ſüſſes mandel-öl, welches man erſt friſch muß auspreſſen, wann eine frau zum kind-gebähren gehet, eine ſtunde nach der geburt der kind-betterin eingeben in einer hüner-ſuppen.
Adlerſtein, die geburt zu befördern, unter das rechte knie gebunden, wann das kind gewendt iſt, hingegen in währender ſchwangerheit am hals getragen, ſoll die leibes-frucht behalten.
Blut-ſtein.
Ein bürſtlein, wann das kind ſchwach iſt, auf den ſohlen darmit zu kratzen.
Ein kleines beinernes röhrlein, wann das kind ſchwach iſt, demſelben in den maſt-darm zu blaſen.
Bett-ſchüſſel oder nacht-topff zum ſtuhlgang.
Fäſchen oder binden zu den füſſen, daß die wehen nicht darein ſchieſſen, ſo bald man zum kind kranck wird, muß man die füſſe faſchen oder binden bis über die knie, denn es eine übele ſache iſt, wenn die wehen in die füſſe ſchieſſen, ſo hat man allezeit mit veränderung des wetters ſchmertzen darinnen.
Friſch brunnen-waſſer, in todes-gefahr das kind zu tauffen.
Guten wein zum aufbinden auf den geburts-ort, ein theil ungeſaltzene rindfleiſch-ſuppe, und ein theil guten weiſſen wein, baum-öl noch ſo viel, als der

der wein und ſuppe iſt, oder an ſtatt des baum-öls weiß lilien-öl genommen, laß es unter einander ſieden, wie ein lehnes ey, netze vierfache leinene tücher darein, legs der frauen, ſo warm ſie es erleiden kan, über gemeldten ort, auf das meiſte drey mal, wo aber von der geburt groſſe geſchwulſt verhanden wäre, öffters gebraucht, iſt ſehr gut.

Pinckerlein oder Säcklein für das ungeſegnete oder beruffen nach der Niederkunfft in den ſechs Wochen, zwiſchen den Brüſten zu tragen.

Erſtlich nimm ſ. v. von einem roß-zürge oder apffel, aſſanck oder teuffels-dreck, bibergeil, campher, etliche ſaffran-blüthen, lindene kohlen, ein geſchnittenes rindlein brod, geſchnittene räucher-kertzen, ſo am lichtmeß-tag geweyht worden, rothe myrrhen, weyhrauch, von jeden ein wenig, dieß alles miſcht man gar wohl unter einander, und binds alsdenn in einen rothen zindel, oder weiſſes tüchlein ein, zu einem pinckerlein oder säcklein, knüpfft ein ſchnürlein daran, und hängts am hals.

Dies bad hab ich und viel frauen den kindern allezeit, wenn ſie gebohren worden, zum erſten bad zurichten laſſen, wie hernach folget, wegen verhütung der fraiß oder ſchweren noth, es iſt auch andern gebraucht worden, deren kinder ſonſten allezeit an der fraiß oder ſchweren noth geſtorben ſeynd, denen dieſes bad geholffen, daß ihnen die kinder ſeynd beym leben blieben. Probatum.

Nimm drey hände voll päonien-roſen, drey hände voll linden-blüthe, drey gute meſſer-ſpitzen klein geſchnittene eichene miſtel, klein geſchnittenes bibergeil drey meſſer-ſpitzen, funffzehen päonien-kerne, thue es in einen neuen hafen oder topff, gieß drey halbe maas guten weiſſen wein darauf, daß der wein über die kräuter gehet, laß über nacht ſtehen, wenn es gleich länger ſtehet, hat es doch nichts zu ſagen, man muß die kräuter einweichen, ſo bald die frau kranck wird zum kind/ laß es hernach nur etliche süde thun, oder ſiedheis werden, mit dem bade man das kind, und wenn es zum erſten mal gebadet wird, ſo gießt man die kräuter unter die bade-windeln ſamt dem wein, und macht es denn mit dem waſſer in der wärm an, wie es ſeyn ſoll.

Man giebt auch in dem erſten bade, und alſo neun tage nach einander in einem ſchwartzen kirſch- oder linden-blüth-waſſer, oder da ſie das waſſer nicht leiden können, und allezeit brechen, in einer ſuppe gar ein wenig elendklau, ſo gerecht iſt, und durch ein dünnes tuch geſähet oder durchgeſchlagen, auch ein ſchwartz pülverlein/ und ein wenig lindene kohlen mit einem geſchlagenen gold, alles zuſammen gemiſcht, mach neun theil daraus, ſo kommt auf einen tag eine kleine meſſer-ſpitze voll auf einmal einzugeben. Probatum.

Fieber-Zuſtände.

In fieber-zuſtänden iſt ſich des fleiſches und aller harten, auch geſal-tzenen und fetten ſpeiſen, wie nicht weniger des weins, und aller gar zu hitzigen ſachen zu enthalten.

Dieſes iſt gut.

N. 1.

Erſtlich muß man ſehen, ob eine härtigkeit auf einer oder andern ſei-ten bey denen rippen zu ſpüren iſt, welches denn müſte erweicht werden, als das miltz mit tamariſcen- weiß lilien-öl, capaun-fett, mit ein wenig ochſen-marck und etlichen tropffen brandtwein angemacht; die leber aber mit weiß lilien- blau veilgen-öl, roſen-ſälblein und limonien-ſafft angemacht, damit die leber kühl werde, und das miltz warm, jedes mit ſeiner ſalbe geſchmieret.

Ein anders.

N. 2.

Nach dem purgiren, wenn wieder das fieber kommt, kan man vor dem an-griff, wenn es die groſſe hitze verhindert, ein gläßlein angemachten wein mit wermuth- centauer- cardobenedicten- und gamanderlein-kraut eingeben, wenn das fieber ſehr hitzig iſt, ſo kan mans in friſchen waſſer kochen.

Noch ein anders.

N. 3.

Krebs-augen, hirſchhorn, jedes eine meſſer-ſpitze/ ſalpeter was weniger/ eine ſtunde vor dem fieber einzugeben.

N. 4. Item, dieß iſt auch gut, wann mans ſchon drey Stunden gehabt hat.

Man nehme hirſchhorn, krebs-augen präparirt, jedes zwantzig gran, braun-zeltlein fünff gran, alles zu pulver gemacht, dieß in waſſer auf einmal gegeben, ſolches muß man jederzeit thun, ſo offt das fieber kommt.

Ein anders.

N. 5.

Man muß nehmen krebs-augen, das erſte mal ſieben, das ander mal fünff, das dritte mal drey, und ſtoſſen, jedes theil beſonders/ wann das fie-ber kommt, in eßig abrühren, in einem löffel eingeben, und ſolches auf drey mal gethan.

N. 6. Das Kraut gratiola für das Fieber.

Erſtlich nimm dieſes krauts zwölff ſtäudlein, zerſchneide es, wie das ge-ſchnittene ſtroh, thue es in ein häfflein oder töpflein, und gieß ein halb ſeidel wein darauf, laß es über nacht ſtehen, des morgens einen ſud aufthun laſſen.

laſſen, hernach drückt man es ſtarck aus, und gibts den krancken zu trincken, dieſes purgiret die gall unter und über ſich, iſt ein köſtliches mittel in alten und langen fiebern, wie auch in der waſſerſucht.

N. 7. Das Tråncklein in Fiebern.

Man nehme cardobenedicten, centauer, weinrauten, cronabeth oder wacholder-beer jedes eine hand voll, gieß ein maas wein darauf, der wein muß heis ſeyn, laß über nacht auf einer heiſen heerd-ſtatt ſtehen, hernach ausgedrückt, darvon alle morgen ein halb ſeidel genommen, dienet in fiebern ſehr wohl.

N. 8. Ein anders für allerley Fieber.

Man nehme einen guten kreen oder ſcharffen meerrättig, den ſauber geſchabt, hernach muß man 76. und 77. blättlein herab ſchneiden, und einen ſcharffen wein-eßig daran gieſſen, und vier und zwantzig ſtunden lang beitzen oder weichen laſſen, der eßig aber muß einen guten zwerch-finger über den kreen ausgehen, von dieſem muß man drey tage frühe zwey löffel voll davon einem zu trincken geben, drey oder vier ſtunden darauf faſten, und wenn das aus iſt, ſo macht man wieder ein friſches, und brauchts ſo lang bis das fieber vorüber und ein ende hat.

NB. Vor das hitzige fieber muß mans nicht brauchen.

N. 9. Ein anders darvor.

Gieb einem menſchen etliche mal ausgebrenntes oder diſtillirtes baldrian-waſſer zu trincken, abends und morgens.

N. 10. Ein anders.

Nimm die wurtzel und kraut centauer, oder tauſendgülden-kraut, drück den ſafft heraus, ſamt ſpitzigen wegrich-ſafft, vermiſche es und gibs zu trincken.

N. 11. Vor das dreytägige Fieber, denen die blöde oder ſchwache Magen haben.

Nimm eine hand voll zichorien, cardobenedicten ein drittel einer hand voll, geñſrich eine halbe hand voll, wein und waſſer jedes anderthalb maas, laß halb einſieden, davon gieb einem kalt zu trincken, ſo viel er will, und diß etliche mal.

Da einem der magen aufſtößt, gelb, grün und bitter, der nehme braune betonien eine hand voll, rothe krauſemüntzen eine halbe hand voll, lerchen-ſchwamm ein loth, zuvor klein zerſchnitten, in ein friſch brunnen-waſſer

gelegt, zu den vorigen ſtücken gethan, und in drey maas wein wohl geſotten, deſſen genug getruncken, bis hinweg iſt, auch bisweilen einen löffel voll entzian-waſſer, mit ein wenig calmus-pulver genommen, bis der magen ſich einrichtet, und die gall gedämpfft wird.

N. 12. Ein anders für das Fieber.

Cardomomen, zitwer, galgant, ingber, langen pfeffer, paradeis-kern, muſcaten-blüthe, nägelein, zimmet, jedes ein quintlein, dieſe ſtücke alle gröblicht zerſtoſſen, und in ein glaß gethan, ein maas guten wein-eßig darauf gegoſſen, über nacht ſtehen laſſen, darnach ausgepreſt, morgens und abends zwey oder drey löffel voll eingenommen, dieſes iſt an einem probiret worden, der zwölff jahr nach einander das fieber gehabt.

N. 13. Mehr ein anders, abſonderlich für das viertägliche Fieber.

Man nimmt das hertz, ſo noch lebt, von einem hecht, und thut das alsbald in einen löffel voll eßig, läſts darinn abſtehen, und denſelben eßig ſobald das fieber will angreiffen, getruncken, es iſt bewährt.

N. 14. Eine bewährte Kunſt für das dreytägliche Fieber, ſo viel hundert Perſonen geholffen hat.

Nimm neun oder zehen ſtauden erdbeer-kraut ſamt der wurtzel, waſch es in kalten waſſer gar ſchön, und thu es in ein häflein oder töpflein, gieß ein ſeidel oder nöſſel wein darauf, und laß halb einſieden, hernach wenn gleich das fieber kommt, ſo ſeige den wein herab, und trinck den fein warm zwey oder dreymal, es hilfft.

N. 15. Ein anders.

Nimm um zwey pfennig campher, den in brandtwein gelegt, etliche ſtunden ſtehen laſſen, bis er zergehet, wenn man das fieber merckt, ſo trinckt mans aus, vor einen ſtarcken menſchen ein mähriſch ſeidel, dieß zwey oder dreymal gethan.

N. 16. Ein anders.

Thue um zwey pfennig campher in ein tüchlein, und hinten an hals gehängt, man muß es zwölff ſtunden hängen laſſen.

N. 17. Ein anders darvor.

Nimm weiſſen terpentin, bind ihn vier und zwantzig ſtunden auf den puls, ſo ziehet es das fieber heraus, ſchadet auch den ſchwangern frauen nicht.

N. 18. **Noch ein anders.**

Nimm gebratene zwiebel, ſchneide ſie über die breite von einander, binde jeden theil auf die puls vier und zwantzig ſtunden, wirff jedes in ein flieſſend waſſer, das thue drey mal.

N. 19. **Recept für allerley Fieber.**

Erſtlich nimm drey zählein von knoblauch, drey pfeffer-kern und ein wenig ſaffran, ſtoſſe es durch einander, und binde es an der lincken hand auf den kleinen finger zwiſchen die zwey glieder, laß es vier und zwantzig ſtunden liegen, ſo ziehet es eine blaſe, dieſelbe ſtich auf, daß ſie ausrinnt, ſo iſt das fieber hinweg.

N. 20. **Für das heimliche Fieber.**

Man nimmt fünffinger-kraut, legts in die ſchuh, und behält es alſo neun tage nach einander, ſo vergehts.

N. 21. **Ein anders.**

Wann das fieber ankommt, nimm eine wurtzel von geſpitzten wegrich, leg es auf das hertzgrübel, und ſich wohl zugedeckt, ſo bekommt man einen ſchweiß, es ſoll gewiß helffen.

N. 22. **Für allerley Fieber.**

Erſtlich nimm gelbe rüben oder möhren, die man pflegt zu kochen und zu eſſen, brate ſelbe vorhero in heiſer aſche, wenn ſie weich worden, nimm ſie heraus, ſchneide ſie ſchnitten-weis, legs ſo warm, als mans erleiden kan, auf den magen, binde es zu, damit man ſie die gantze nacht behält, wenn aber das fieber ſolte wieder kommen, ſo brauch wieder friſche rüben, das fieber vergehet.

N. 23. **Wann einem nach dem Fieber, inwendig in der Seiten oder Leber Pinckel oder Knötlein auffahren, ſo von einer böſen Materie herkommen, welche vom Fieber übrig geblieben.**

Erſtlich nimm rättig und ſchmollen, oder grume von rockenen brodt, und vier löffel voll lein-ſaamen, ſtoß es unter einander in einen mörſel, alsdenn miſche lein-öl darunter, ſtreichs auf ein tuch, legs warm über denſelben ort, fäſch oder binds wohl ein, laß zwey tage liegen, es wird alles ungeſunde oder böſes durch den ſtuhl wegtreiben. Probatum.

N. 24. Ein Pflaſter fürs Fieber und gelbe Sucht.

Erſtlich nimm zwey gute hände voll wermuth, ſchellkraut und nachtſchatten, jedes eine groſſe hand voll, ſchneide dieſe kräuter klein, nimm funffzehen wacholderbeeren, ſtoſſe ſie in einem höltzernen mörſel, denn nimm altes ſchmeer drey eyer groß, ſtoß wohl durch einander, nimm alsdenn ein leder, ſtreich bemeldte materie darauf, mach zwey pflaſter, eines leg auf den magen, das andere hinten entgegen, fäſch oder binde wohl den leib, laß drey tag und nacht liegen, alsdenn nimms hinweg, und wirff es in ein rinnendes waſſer, ſo wird es dem krancken die gelbe ſucht vertreiben, und wird offen im leib, ſchadet niemand, es hat jungen und alten leuten geholffen.

N. 25. Ein anders.

Nimm gillwurtzel oder curcuma, wie mans dem vieh braucht, mach es zu pulver, auch ſo viel altes ſchmeer, ſtoß es in einem mörſel wohl durch einander, und behalt es, wann ein menſch das fieber hat, oder bekommen will, ſo ſchneide von einer leinwand zwey runde flecklein, wie ein thaler, darnach der fuß iſt, ſtreich das ſälblein fein dick darauf, und leg es auf die ferſen, behalts vier tage auf, hilffts auf einmal nicht, ſo kan mans wieder überſtreichen.

N. 26. Für hitzige Fieber und Bräune.

Nimm ein hühnlein, und rupffe es gar wohl aus, wenn du aber keines haſt, ſo nimm ein viertel von einem capaun, ſtoß es roh im mörſel, ſetz es in einen haſen zu/ gieß lauter waſſer daran, aber nicht geſaltzen, thue hertz-freud-blätter, endivien, zichorien-kraut, jedes eine hand voll, ſallat eine ſtaude darzu, ſiede dieſes alles mit den hühnlein oder capaun-biegel, bis daß alles gar weich iſt, von ſolchen waſſer alle morgen warm einen guten trunck gethan, ſo lang bis es vergehet.

N. 27. Ein gut geſottenes Waſſer für die Bräune oder hitzige Kranckheit.

Erſtlich nimm zwetſchken, weinbeerlein, jedes eine hand voll, ein wenig aniß, eine kleine hand voll melonen-kern, einen löffel voll blaue veilgen, ein wenig ſüſſe holtz, rohe gerſten etliche körner/ ſechs neue ziegel-trümmer wie ein hühner-ey groß, waſche alles, ausgenommen den ziegel nicht, die plutzer- oder melonen-kern zerſtöß in einem mörſel allein, thue es zu denen ſtücken, gieß drey halbe maas waſſer daran, laß ein ſeidel einſieden, und gieb genug darvon zu trincken, wenn aber der krancke will haben, daß es ſchmecke wie ein wein, ſo nimm die hernach geſchriebene ſachen: Erſtlich, eine

groſſe

groſſe hand voll gedörrte zwetſchken, kirſchen, weinſchärling, eybiſch oder rothe pappel-blüthe, gieß drey halbe maas waſſer daran, laß ein ſeidel einſieden und kalt werden, hernach dem krancken gegeben.

N. 28. Ein anders.

Nimm rättig, ſtoß den einen guten theil, gieß ein wenig roſen-waſſer und roſen-eßig daran, mache runde ballen, gibs dem krancken in die hände, wenn ſie heis ſeynd, ſo drücks wieder in die ſuppe, es zieht gewaltig die hitze aus.

N. 29. Noch ein anders.

Nimm ein ſeidel roſen-waſſer, ein halb ſeidel ſcharffen roſen-eßig, campher einer erbes groß, ein wenig ſaffran, alles durch einander gemengt, und ein ſcharlach-flecklein darein gedrückt, und alſo warm auf das hertz gelegt.

N. 30. Scharlach Roſen-Tinctur für hitzige Fieber.

Nimm dürre ſcharlach-roſen zwey loth, gieß ſiedendes waſſer darauf, denn ein halb quintlein ſpiritus vitrioli, rührs wohl durch einander, laß über nacht ſtehen, darnach ſeigs durch, laß ein halbes pfund zucker darinnen zergehen, das heiſe waſſer, ſo man erſtlich darauf gieſt, muß nie ſo viel ſeyn, daß es denen roſen gleich ſtehet, diß iſt eine köſtliche kühlung und hertzſtärckung in hitzigen fiebern, abſonderlich wo ein durchbruch darbey iſt.

N. 31. Laxir Mandel-Plutzer oder Melonen-Milch.

Man nimmt ſechs loth mandel- kürbes- melonen- gurcken- und erd-äpffelkern, jedes anderthalb quintlein, ſchlehen-blüth- zimmet-waſſer ohne wein, jedes ein loth, ſauerampffer- blau veilgen- und borragen-waſſer jedes ein halb ſeidel, manna ſechs loth, mach von mandel und ſaamen eine milch, ſeige es durch ein tuch, vermiſcht mit der manna. Dieſe dient wohl für die verſtopffung der kleinen kinder, über alles aber in hitzigen dreytägigen, täglich continuirlichen und ſchwindſüchtigen fiebern, einen mittelmäßigen trunck darvon zu geben.

N. 32. Ein köſtliches Fieber-Pulver.

Tormentill- bibenell- angelica- meiſter- zitwer- baldrian- betonien- calmus- natter- gems- bärn- eber- benedict- weiſſe diptam- teuffelsabbißwurtzel, rothe roſen, jedes ein loth, zimmet, muſcatblüthe, nägelein, ingber, maſtix, jedes ein quintlein, ſaffran ein halb quintlein, citronen-ſchalen, kreen und lorbeer, jedes ein halb loth, campher zwey loth, terra ſigillata, terra S. Pauli, jedes ein loth, myrrhen drey loth, aloe hepatica vier loth, boli ar-

menæ anderthalb loth, feinen zucker acht loth: dieſes alles klein zu pulver gemacht, wohl durch einander gemiſcht, ſo iſt es fertig.

NB. Von dieſem pulver nimmt man zwey gute meſſer-ſpitzen voll ein, gleich wenn das fieber angreifft, in den erdrauch- oder cardobenedicten-waſſer; oder die es mit der kälte angreifft, denen kan mans in wein, oder die es mit hitze angreifft in eſſig eingeben, und darauf wohl ſchwitzen laſſen: dieſes pulver iſt auch gut in der peſt zu gebrauchen, wann man auch zwey gute meſſer-ſpitzen voll in einem eſſig eingiebt, wohl zugedeckt, und zwey oder drey ſtunden darauf ſchwitzen laſſen, man kans zu allerhand kranckheiten gebrauchen, wo ſchwitzen vonnöthen iſt.

Item: Iſt gut das ſauere waſſer	fol. 22.	num.	58.
Item: Der goldene eſſig	fol. 33.	num.	1.
Item: Der bezoar-eſſig	fol. 34.	num.	2.
Item: Der eſſig	fol. 37.	num.	7.
Item: Der ſafft	fol. 39.	num.	2.
Item: Der quitten-ſafft	fol. 42.	num.	14.
Item: Das ſcorpion-öl	fol. 67.	num.	29.
Item: Iſt gut das pulver	fol. 93. ſq.	n. 24.	25.
Item: Das pulver	fol. 99.	num.	46.
Item: Das elixir.	fol. 171.	num.	18.
Item: Die präparirten wacholder-beeren	fol. 181.	num.	19.
Item: Für das vier-tägliche fieber ein laxir-wein	fol. 126.	num.	14.
Item: Die edlen pillen	fol. 130.	num.	28.
Item: Eine andere purgation	fol. 132.	num.	37.
Item: Das recept, ſo zu finden unter der gelbeſucht	fol. 262.	num.	14.

Fraiß-Zuſtände oder von der ſchweren Noth.

In dieſer kranckheit muß man das ſaure vor allen meiden, auch was nur von einer ſäure einen namen haben mag, die gar ſtarcke bewegung und zorn ſchaden hefftig; der wein iſt nicht allerdings rathſam.

N. 1. Für die Fraiß oder ſchwere Noth.

Nimm miſtel von haſel-nüſſen, die rothen ſeynd die beſten, gepülvert, iſt vor die fraiß oder ſchwere noth treflich gut, wenn man die miſtel allein giebt, muß man einem menſchen, der gewachſen iſt, den dritten theil eines quintlein geben, gemiſcht mit elend-klau und gebrennten hirſchhorn.

N. 2.

N. 2. Ein anders.

Den ſaamen von gelben veilgen zu pulver gemacht, und eingenommen, ſoll bewährt ſeyn vor die fraiß oder ſchwere noth.

N. 3. Vor die Fraiß oder böſe Kranckheit.

Von haßelwurtzel-blätter, körbel-kraut und weinrauten den ſafft ausgepreſt.

N. 4. Ein anders für die ſchwere Noth.

Die nachgeburth von einer frauen, die zum erſtenmal gebähret, ſauber ausgewaſchen, gedörrt, und zu pulver gemacht, davon ſo viel, als man auf einen kreutzer oder drey-pfenniger faſſen kan, einem kind eingegeben, denen alten viermal ſo viel.

N. 5. Ein Pinckerlein oder Säcklein vor die Fraiß oder ſchwere Noth zu machen.

Man ſoll betonien und himmelbrand-wurtzel vor der ſonnnen aufgang graben, ſauber abwiſchen, ſchneiden und anfaſſen, auch päonien-kerne zwiſchen zweyen frauen-tagen auslöſen und anfaſſen, alſo laſſen dörre werden, und ſo eines die ſchwere noth hat, am hals gehänckt, daß es auf das hertz-grüblein reicht, für groſſe leute nimmt man ſieben kerne und neun wurtzeln.

N. 6. Ein anders.

Eichene miſtel, die zu rechter zeit gebrochen, henck's dem, welcher dieſe kranckheit hat, an hals auf die bloſſe haut.

N 7. Noch ein anders.

Weinkräutlein auf das bett gelegt, daß er mit bloſſer haut darauf liege.

N. 8. Mehr ein anders.

Wachholderbeeren und ſchwämme in den mayen, die gelb ſeynd, ausgebrennt, mit demſelben waſſer beſtreiche dem menſchen ſeine glieder in der wärme.

N. 9. Vor die Fraiß oder fallende Sucht, ſo gar offt probirt worden.

Nimm wild katzen-ſchmaltz, ſo viel als einer halben nuß groß, und wenn der menſch die ſchwere noth am allerhefftigſten hat, ſo ſtreichs auf den

nabel, daß es alles hinein gehe, es wird die perſon die noth wohl hefftiger haben, aber hernach iſt es alles zu dem leben, und wirds nicht mehr bekommen, iſt faſt bewährt, die perſon muß man ſtill und finſter haben, und keinen wein zu trincken geben.

N. 10. Vor die ſchwere Noth und hinfallende Sucht.

Nimm das ey von einer ſchwartzen henne, die zum erſten mal gelegt hat, daſſelbe dörr mit ſchalen und allen, machs zu pulver, wenn einer die kranckheit hat, ſo thue von dem pulver in einen federkiel, und blaſe ihm in die naſen.

N. 11. Vor die Fraiß und ſchwere Noth.

Eine ſchwartze taube/ oder eine ſchwartze henne, ſoll man voneinander ſchneiden, und auf den kopff legen, dem, der die noth hat, und nachdem einem hunde zu freſſen geben.

Item: Iſt gut das waſſer vor die ſchwere noth fol. 7. ſeq. Num. 14. 15. 16.
Item: Das waſſer fol. 21. Num. 52.
Item: Das fraiß-pulver fol. 93. Num. 21. 22.
Item: Iſt gut das bezoar-pulver fol. 90. Num. 11.
Item: Das rindſcheitiſche fraiß-pulver fol. 92. Num. 20.
Item: Das hertz-pulver fol. 95. Num. 31.
Item: Das marggrafen-pulver fol. 98. Num. 43.
Item: Das pulver ibid. Num. 44.
Item: Der extract von menſchen-gehirn. fol. 116. Num. 17.

Vor die blauen Flecken.

N. 1. Braucht man dieſes:

Netz ein tüchlein in heiſſen eßig, ſchlags über, wenns kalt iſt, wieder gewärmet, diß ſo lang, bis es hat ausgezogen.

N. 2. Ein anders.

Seinen eigenen urin, alſo warm gebraucht, iſt bewährt, und läſt nicht blau werden.

Item: Die köſtliche alabaſter-ſalbe fol. 70. Num. 1.

Vor die Feig-Wartzen.

N. 1. Mann und Frauen zu gebrauchen, wenn ſie hefftig am Leib oder Maſt-Darm ſchreyen, daß ſie hart brennen, ſonderlich, wenn die Frauen niederkommen.

Iſt die krancke perſon keine kindbetterin, wenn ſie zu ſtuhl gehet, ſo laſſe ſie ein heiß geſottenes eichenes laub unterſetzen, alſo, daß der dampff unten in ſie gehe, darein ſoll ſie ihren ſtuhl machen, hernach nimm quitten-kern, weich es in blauen veilgen-waſſer, ſo wird ein dicker ſchleim, dieſen drücke durch ein tüchlein, rühre darunter gelb veilgen-öl, und geſtoſſen proſſen-kraut, ſtreich es fein dick auf, legs über, das thue ſo offt du ſtuhl haſt, die kindbetterinnen ſollen ſich nicht auf das eichene laub ſetzen.

N. 2. Ein Sälblein vor die Feig-Wartzen.

Nimm ein pfund butter, die nur in kein waſſer kommen, ſo viel trockenen küh-koth, zwey teller breit, der koth ſtäubt hefftig, und iſt vor die augen nicht gut, wenn du es in butter klein zerbrockſt, ſo halt den kopff hinweg, laß untereinander ſieden, darnach ſeige es durch ein tuch, ſo wird ein ſälblein daraus, ſalbe dich offt damit ein, dergleichen ſtaubigen küh-koth findet man in den wieſen, und ſiehet aus wie ein ſchwamm.

N. 3. Vor die Feig-Wartzen eine Salbe.

Man nimmt vier loth weiſſes roſen-öl, zwey loth ſilberglät, klein gerieben, weiſſes wachs, maſtix, jedes ein loth, hirſchen-unſchlit zwey loth, ein quintlein campher, daraus ein ſälblein gemacht, auf baumwolle dick geſtrichen, und zwiſchen die backen gelegt, und eine andere baumwolle darauf.

N. 4. Ein anders.

Friſchen poley geſtoſſen, ein wenig friſches brunnen-waſſer darunter, offt aufgelegt, iſt gut.

N. 5. Noch ein anders.

Nimm hollunder-ſtauden, ſchäle das erſte häutlein, und nimm das mittlere, ſo ſchön grün iſt, ſied es in einem guten treutiner-wein, thue es in ein tüchlein, einer guten zwerch-hand breit, und ein wenig länger, legs ſo warm auf, als du es erleiden kanſt, und ſo offt es kalt wird, wärme es wiederum.

N. 6. Mehr ein anders.

Stoß proſſen-kraut zwiſchen zwey kieſel-ſteinen, und leg es auf, das iſt köſtlich.

Vor die übrige Feuchtigkeit des Leibs, dieſelbe zu verzehren.

Solche patienten müſſen ſich enthalten von gar zu feuchten und kalten ſpeiſen/ der wein und von gewürtz gekochte ſachen bekommen ziemlich wohl.

N. 1. Iſt dieſes gut zu gebrauchen.

Man nimmt zwey quintlein china, breit zerſchnitten, gieß darauf anderthalb ſeidel hüner-ſuppe; wohl zugemacht, über nacht an einem warmen ort ſtehen laſſen, zu morgens alſo zugemacht, den halben theil einſieden laſſen, hernach an einen kühlen ort geſetzt, darvon man alle tage frühe ein ſchählige voll nehmen ſoll, brenn ſie mit einer geriebenen ſemmel ein, und giebs zu trincken, von einem ſude hat man dreymal zu trincken.

N. 2. Eine Suppe vor dieſen Zuſtand.

Erſtlich nimm china-wurtzel ein halb loth, helffenbein ein quintlein, rothen ſandel ein halb quintlein, dieſe ſpecies weicht man über nacht in einer hüner-ſuppe, und läſt den andern tag ein ſud thun, und in der frühe ein halb ſeidel ausgetruncken. NB. Zu dieſer ſuppe kommt nichts, als allein der hüner-biegel ohne ſaltz, gewürtz und peterſilgen-kraut und wurtzel.

N. 3. Zu Austrocknung der Flüſſe.

Man nehme brandwein ſechs loth, thue darein mythridat ein loth, laß über nacht ſtehen, ſeige es in ein glas von dem nimm allezeit über den andern tag 5. oder 6. tropffen, auf das meiſte einen kleinen halben löffel voll, und faſte eine halbe ſtunde darauf, iſt gar gut, abſonderlich für die alten leute.

N. 4. Die Feuchtigkeit auszuführen, und zu verzehren, durch den Stuhlgang und durch das Schwitzen.

Nimm betonien, erdrauch, zichorien, ochſenzungen-kraut, valeriana, pimpinell, jedes ein hand voll, ſarſaparilla, 4. loth, ſenes-blätter, zwey loth, angelica, ſteinwurtz oder engelſüſſe, jedes ein loth, thue dieſes in einen neuen topff

kopff von zwey maas, gieß darauf halb wein und halb waſſer, trinck darvo morgens, mittags und abends, ein glas voll.

N. 5. Für die Flüſſe des Haupts.

Nimm chamillen, roſen-blätter, majoran, alles gedörrt, jedes zwey händ voll, fenchel-ſaamen, coriander, aniß, welſchen kümmel, gemeinen kümmel, weiſſen weyhrauch, jedes zwey loth, dieſes alles zuſammen geſchnitten, und gröblicht zerſtoſſen, hernach ſolches in eine doppelte haube eingenähet, ſo dann dieſelbe aufgeſetzt und getragen.

N. 6. Zum Kopffe vor die Flüſſe.

Mit maſtix und weyhrauch geräuchert, darnach kan man rohes rindfleiſch nehmen, und mit einem mörſel-ſtößlein ſchlagen, darnach geſtoſſenen agtſtein darauf geſtreuet, und alſo kalt auf den nacken gelegt, ſo ziehe es die flüſſe zurücke.

N. 7. So ein Menſch einen Fluß in dem Kien hat.

Man nimmt von einem ſchwein das kien von kopff, und thut das marck heraus, ſalbe die kien gar wohl warm und offt damit, ſo wird es dir beſſer.

N. 8. Für einen kalten Fluß.

Erſtlich nimm ein halbes ſeidel guten brandtwein, und eine halbe nußſchale voll campher, thue es in ein glas, ſetz auf den ofen, daß der campher zergehet, darnach nimm venediſche ſeiffe einer welſchen nuß groß, ſchneid es auf das kleineſte, thue es in das glas, vermachs wohl, denn in ein laib oder hausbacken brod gemacht, back es, hernach laß langſam kühlen, ſchmiere die glieder darmit, wo die kalten flüſſe ſeynd, iſt probirt.

N. 9. Fontanell Kugeln zu machen.

Senesblätter ein loth, jalap-pulver drey quintlein, ſcamonen ein halb quintlein, zeltlein von lerchen-ſchwamm drey quintlein, zeltlein albandal 44. gran, colophonium zwey quintlein, wachs ſo viel man vonnöthen, in einem warmen mörſer zergehen laſſen, alsdenn die pulver hinein gethan, und wohl durcheinander geſtoſſen, und daraus kugeln gemacht.

N. 10. Fontanell-Pflaſter zu machen.

Nimm 16. loth weiſſes wachs, ein loth terpentin, roſen-öl ein halb loth, weiſſen ſtorax ein quintlein, hirſch-unſchlit ſechs loth, dieſes alles laß untereinander auf einem kleinen kohlfeuer zergehen, hernach ſchneide von weiſſen papier die pflaſter, ſo groß du es haben wilſt, ziehe es durch, und laß wieder trocken werden, ſo iſt es fertig.

N. 11. Das rothe Fontanell-Pflaſter.

Weiß wachs ein halb pfund, terpentin ein loth, ſolchen wohl in roſen-waſſer gewaſchen, bis es ſchön weiß wird, gaffer- oder campher-öl 2. loth, man kan auch jeßmin-öl und pomade darzu nehmen, daß es einen guten geruch bekommt, ein loth, rothe mennig anderthalb quintlein, das wachs läſt man über einer glut kühl zergehen, hernach thut man den terpentin und die pomade hinein, wenn ſolches zergangen iſt, ſo ſchüttet man den mennig darein, hernach das campher-öl, und nimmt es gleich vom feuer, und ziehet papier, leinwand oder parchet durch, ſo ſeynd ſie fertig.

N. 12. Fontanell-Sälblein.

Terpentin, noch einmal ſo viel butter, wohl durcheinander gerührt, und aufgelegt.

N. 13. Das Sälblein iſt gut, wanns hitzig iſt.

Quitten-kern eine halbe hand voll, geweicht in einem halben ſeidel roſen-waſſer, daß es wie eine ſultze oder gallert wird, nimm von zwey eyern das klare, und eines eyes groß butter, den quitten-ſchleim ſamt denen kernen mit dem eyer-klar durcheinander gerührt, in butter wohl braun gebacken, hernach in ein friſches waſſer gedrückt, etliche mal mit erdbeer-waſſer ausgewaſchen, letzlich den dritten theil terpentin als die ſalbe iſt, in friſchem brunnen-waſſer ſo lang ausgewaſchen, bis es weiß wird, und darunter vermiſcht, es kühlet über die maſſen.

N. 14. Das Maturir-Sälblein.

Man nimmt einen eyer-dotter, thut weiß roſen-öl und terpentin darunter, und wohl durcheinander gerührt, und in das fontanell gethan, ziehet gewaltig, daß es brav flieſſet, iſt auch gut zu denen wunden und ſchäden, daß ſie materie ſollen geben.

Item:	Iſt gut das waſſer	fol. 8.	Num. 18.
Item:	Vor die flüſſe des haupts das waſſer	fol. 16.	Num. 37.
Item:	Das waſſer	fol. 21.	Num. 53.
Item:	Der meer-zwiebel-eßig	fol. 35.	Num. 5.
Item:	Der fluß-rauch	fol. 106.	Num. 8.9.
Item:	Die präparirten cronabeth- oder wachholder-beere	fol. 118.	Num. 19.
Item:	Die terra ſigillata	fol. 122.	Num. 23.

Lahme

Lahme Flexen-Zuſtände.

N. 1. Eine Salbe, die Flexen zu erweichen.

Nimm cronabeth oder wacholder-brandtwein, ſchabe gar ſubtile venediſche ſeiffe darein, und laß es etliche ſtunden auf einem warmen ort ſtehen, alsdenn zerrührs, wie gar ein dünnes teiglein, nimm das ſubtile hirſch-marck, zuvor zerlaſſen, und rührs darunter, daß es wohl fett wird, und ſchmiere die flexen oder lahme glieder, iſt ein haupt-mittel dafür, wenn das glied das fleiſch verliehrt, wie es gemeiniglich geſchicht, vor ſchmertzen, daß es einer ſchwindſucht gleich ſiehet, ſo nimmt es wieder zu, ich habs ſelbſt an mir probirt, und groſſen effect gefunden.

Item: Iſt gut der wund-balſam fol. 59. Num. 6.
Item: Das fuchs-öl fol. 62. Num. 8.
Item: Die altheck-ſalbe fol. 70. Num. 2.
Item: Die bettler-ſalbe. fol. 71. Num. 5.

Vor geſchwollene Füſſe.

N. 1. Brauche dieſes:

Nimm weiden-blätter, käßpappel, wein-laub, jedes eine hand voll, ſieben gantze mohn-köpffe ſied es miteinander, waſche die füſſe von oben herunter; man kans brauchen, ſo offt man will.

N. 2. Ein anders darvor.

Nimm hüner-miſt und weitzen kleyen, gieß heiß waſſer darauf, die füſſe darein geſetzt, iſt ſehr gut.

Vors Fallen und Wehethun.

Iſt gut der köſtliche wund-balſam, wenn man fällt, oder ſich ſonſt wehe thut. fol. 59. Num. 6.
Item: Das öl fol. 62. Num. 10.
Item: Die altheck-ſalbe fol. 70. Num. 2.
Item: Der Königin in Ungarn grüne ſalbe fol. 74. Num. 12.
Item: Die rothe ſalbe fol. 78. Num. 19.

Vor die Frantzoſen.

Das löbliſche gurgel-waſſer, wenn die frantzoſen im hals wären fol. 9. Num. 21.

Item:

Item: Das waſſer fol. 13. Num. 29.
Item: Der ſafft fol. 44. Num. 20.
Item: Das ſcorpion-öl fol. 67. Num. 29.
Item: Die grüne ſalben fol. 74. Num. 12.
Item: Das waſſer. fol. Num. 1.

Vor den Froſch.

Iſt dieſes gut

N. 1.
Nimm ſalbey, zerſtoß dieſelbe, gieß ſalbey-waſſer darzu, preß den ſafft aus, dann gebrennten alaun mit roſen-honig zerrieben, miſch alles zuſammen, ſchmier ſolches des tags dreymal unter die zungen.

Ein anders.

N. 2.
Man muß einen lebendigen froſch unter das kien binden, ſo bald er todt, wiederum einen friſchen auflegen, iſt probirt.

Noch ein anders.

N. 3.
Man ſoll, ſo bald man es vermerckt, die zungen, wo der froſch iſt, mit eßig oder ſaltz reiben, daß es blutet, ſo vor allen ſeyn muß, denn ſo es nicht geöffnet, iſt die gröſte gefahr darbey.

Vor das wilde Feuer oder Roſe eine Löſchung.

Man kan dieſes Mittel brauchen.

N. 1.
Nimm ein pfund bleyweiß, miſch darunter zwey loth terpentin, ein loth biſen-ſaamen, roth kornblumen-waſſer, wild roſen-waſſer, wegrich-waſſer, jedes gleich viel, wohl-gepülverten gaffer- oder campher 1. loth, roſen-öl zwey loth, alles wohl durcheinander gerieben, bis es gantz und gar ſich untereinander zertheilt, mach die ſalbe nicht zu dünn mit den waſſern. Iſt probirt worden an einer perſon, da ſelbige vom gemächt bis an das kien entzündet geweſen, der mit dieſer ſalbe geholffen worden.

N. 2. Ein andere Löſchung vor das wilde Feuer oder Roſe.
Man nehme roth korn-blumen-wegwart- und wild roſen-waſſer, jedes gleich viel, olei hyoſcyami halb ſo viel, als des waſſers, miſch es wohl untereinander, netze ein hänffenes werck darüber ein, ſchlags über den brandt, laß wohl weit über den brandt gehen, wenns trocken wird, netze es mit einem ſchwamm oder tuch, ſchmiere es mit pappel-ſalbe, der ſchaden ſieht weiß aus, als obs geſotten wär, es heilet gar ſchön.

Zum

Zum Gehör.

In übelen gehör müſſen die ſpeiſen, ſo zähen und groben ſchleim, wi[e] auch wind verurſachen, ſonderbar gelaſſen werden, wovor da[s] gewürtz und wein nicht unnützlich.

N. 1. Wann einem das Gehör vergeht.

Nimm eine gall von einem rind-vieh, miſch es mit frauen-milch, und thu[e] das in die ohren.

N. 2. Vor das verfallene Gehör.

Nimm eine groſſe wohlzeitige cronabeth- oder wacholder-beere, zerdrück[e] ſelbige, doch daß ſie nicht gar von einander fällt, und umwickle ſie ga[r] dünne mit baum-wolle, tuncke ſie in johannes- und chamillen-öl, legs in da[s] ohr, denn nimm einen löffel kümmel, drey löffel ſaltz, zwey löffel dörr gerie[-] benen majoran, diß in einem pfännlein auf einem feuer geröſt, fein ordentlic[h] in ein tüchlein gebunden, wie ein kiſſel, und alſo warm, als man es erleiden kan, auf das gehör, wo die cronabeth- oder wacholder-beer liegt, aufge[-] bunden, wann es erkaltet, wiederum wie zuvor gewärmet, das iſt offt probi[-] ret worden, und hat vielen geholffen.

N. 3. Ein anders.

Grabe ein rättig-wurtzel aus, thue jungfrau-honig darein, grabs drey tage in das erdreich, ſo wird es ein lauters waſſer, das behalt in einem gläslein, thue deſſen ein wenig in die ohren.

N. 4. Das Gehör zu ſtärcken.

Wermuth in waſſer und eſſig geſotten, den dampff durch einen trichter in die ohren laſſen, oder wermuth-öl warm in die ohren gethan, ver[-] treibt den ſchmertzen, das klingen und ſauſen der ohren.

N. 5. Vor das Gehör.

Nimm cronabeth- oder wacholder-beeren, kümmel, meiſterwurtzel, dieſe klein geſchnitten, die andere zwey ſtücklein geſtoſſen, in ein pfännlein gethan, und über das feuer gehalten, in säcklein gefüllt, eines um das ander vor das ohr gehalten.

N. 6. Das Gehör wieder zu bringen.

Nimm ſau-milch und ameiß-eyer, zerſtoſſe es, durch einander gemiſcht, ein tuch darein genetzt, zuvor aber muß man ein trocken tuch auf die ohren

ohren legen, und das eingenetzte tuch auf das trockene legen, zieht alle ding heraus.

N. 7. So einer nicht wohl höret.

Man nehme einen tropffen wacholder-öl, thue den in das ohr, und halt den kopff eine weil ſtill.

N. 8. Wann eines nicht hören kan.

So nimm eine groſſe kreen- oder meerrättich-wurtzel, ſchneide das haupt darvon ab, hohl den kreen oder meerrättich aus, und thue ihn voller ſaltz, thue das haupt wiederum darauf, und ſetz es in ſand, ſo wird das ſaltz zu waſſer, alsdann laß von ſolchen ein tropffen in das ohr, es hilfft, und man wird wiederum hörend.

N. 9. Ein anders.

Nimm ameiß-eyer, laß ſie 4. tage in baum-öl liegen, darnach ſiede ſie in baum-öl ab, rührs durch einander, hernach drücks aus durch ein ſauber leinenes tuch, daſſelbe öl muß man denen gehör-loſen, wann man zu nachts ſchlaffen gehet, in die ohren thun.

N. 10. Noch ein anders.

Nimm etliche tropffen bitteres mandel-öl, und in die ohren gelaſſen. Probatum.

N. 11. Mehr ein anders.

Nimm frauen-milch, die wär die beſte, von einer frau, ſo vor zweyen wochen gebohren hat, und nimm hirſch-wurtzel, die waſche ſchön ſauber, ſtoſſe und drücks durch ein tuch mit der milch, und tropffe es alsdenn in die ohren 3. oder 4. tropffen, im tage 4. mal.

N. 12. Wieder ein anders.

Nimm grüne cronabeth- oder wacholder-beer, knete ſie in einem rockenen teig, und laß es mit den andern brodt backen, ſo dann nimms heraus, und zerbrock das brodt, und halte es, ſo warm du es erleiden kanſt, vor das ohr, iſt bewährt.

Item: Die bettler-ſalbe fol. 71. n. 5.
Item: Das pulver ſtärckt das gedächtniß fol. 98. n. 41.
Item: Die präparirten cronabeth- oder wacholder-beere fol. 118. n. 19.
Item: Die edlen pillen fol. 130. n. 28.

Für

Für den Grind.

In dem grind muſs man alles ſtarck geſalzenes, feuchtes, übeles geblüt verurſachendes eſſen, meiden.

N. 1. Iſt dieſes gut zu gebrauchen.

Nimm ſchuſter-pech 2. loth, gummi ammoniaci 1. loth, maſtix 4. loth, zerlaß alles in einem pfännlein über den feuer nur gelinde, wohl vermiſcht, dieſes ſtreicht man auf eine ſtarcke neue leinwand, ziemlich dick, und wohl warm bey einer glut, legts über den grind, und drückts wohl an die haut; läſſts alſo 12. ſtunden oder mehr liegen, hernach reißt mans mit gewalt von dem haupt: ſolte etwas von geſtumpfften härlein noch geblieben ſeyn, ſo muß man das pflaſter noch ein oder zwey mal auflegen, alsdann werden erſt nachfolgende mittel gebraucht:

Nimm eichenes laub und das holtz, ſiede es in waſſer, darmit waſch das haupt fein warm, alle tage 2. mal, und laß es von ſich ſelbſten trocken werden; wann das haupt trocken iſt, ſoll man mit folgender ſalbe ſelbiges ſchmieren:

Nimm vitriol/ ſaltz, weiſſe nießwurtz, jedes ein loth, ſchwefel, lorbeeren, weinſtein, jedes zwey loth, nägel, pfeffer, jedes ein loth, ochſen-gall fünff loth, ſchweinen-ſchmaltz vier loth, vermiſch alles zuſammen zu einer ſalbe, und gebraucht; dieſes alles brauch ſo lang, bis aller grind weg iſt.

N. 2. Eine bewährte Kunſt für den Grind.

Man nehme birckene rinde, brenne ſie zu aſche, mache aus derſelben eine ſcharffe lauge, damit waſche den menſchen offt und viel, mit auskratzen der rauden und grinds, darnach ſoll man von einer rohen zwiebel den ſafft nehmen, und die rauden wohl damit ſchmieren, es beißt zwar ſehr, mit baumöl bald darauf geſchmiert / ſo vergeht der ſchmertzen, das thue etliche mal, allezeit den dritten tag, ſo gehet der grind weg.

N. 3. Item, für den Grind.

Nimm den harn eines knabens, waſche den kopff offt darmit, und laß eintrockenen, alsdenn den grind mit lein-öl beſtrichen, dieß alle tage, oder wenigſt über den andern gebraucht.

N. 4. Ein anders für den Grind.

Man nehme grüne wagenſchmier, und kratze den kopff wohl, daß es blutet, und ſalbe ſich damit; es hat vielen geholffen.

N. 5. Für einen unſaubern Kopff.

Nimm ſtaphisagriæ ſaamen, in der apothecken hat mans, zerſtoß es mit haus-wurtzel-ſafft und butter, ſchmier den kopff darmit ein, des andern tags waſch ihn mit einer laugen, thue tauben- oder hühner-koth darein, dieſes in der wochen zwey mal gebraucht.

N. 6. Item vor die wilden Köpffe, ſo aufgebrochen, und man vermeynt, daß ſich der Grind anſetzet.

Nimm ſpicanarden-öl, und ſchmier offt den kopff darmit.

Vor die Gelbeſucht.

In der gelbeſucht bekommen gar übel die zu viel gewürtzte und hitzige ſachen, deßgleichen auch der brandtwein, wie auch was entgegen gar grobes geblüth, und folglich viel verſtopffung verurſacht. Temperirter wein oder geſottene waſſer ſeynd nützlich.

N. 1. Kan dieſes gebraucht werden.

Dieſe kranckheit kommt von der leber und lunge: Nimm ein halb loth rhabarbara in drey ſtücke getheilt, klein geſchnitten, wie ein hanff-körnlein, nüchtern drey morgen nach einander eingenommen, drey ſtunden darauf gefaſtet, iſt auch gut vor die waſſerſucht, ſtärckt die memorie, macht gutes geblüt, vor das fieber, ſchleimige nieren, auch zu reinigung der mutter, und iſt eine aufenthaltung der leber, auch gut zu kurtzen athem, item wann eine frau die zeit nicht hat.

N. 2. Vor die Gelbeſucht.

Man nimmt wermuth, iſop, ſchellkraut, jedes eine halbe hand voll, zimmet, rhabarbara, jedes ein halb loth, ſenesblätter zwey loth, alles zerſchnitten, gieß ein maas wein daran, laß einen halben theil einſieden, hernach ausgedrückt, häng ein quintlein gantzen ſaffran in ein tüchlein eingebunden in obbemeldten wein, abends und morgens 3. löffel voll gebraucht, ſo mans aber in wein nicht nehmen kan, ſo nimmt mans in erbs-ſuppe mit peterſilien-kraut und muſcaten-blüthe gemacht.

N. 3. Ein anders.

Geſtoſſene rhabarbara ein loth, theil das pulver in 8. gleiche theil, und alle morgen ein theil in einer eingebrennten ſuppe eingegeben, ſoll gar gut

gut ſeyn, man kan auch eine meſſer-ſpitze voll präparirtes helffenbein darzu nehmen, und mit zucker ſüß machen.

N. 4. Noch ein anders.

Nimm der blauen wegwart-blumen ein pfund, zucker zwey pfund, ſtoß und machs durch einander, wie einen zucker-roſat, brauchs offt, und auf einmal einer haſelnuß groß, dieß iſt auch gut vor verſtopffung der leber und miltz, darvon die gelbe ſucht ihren urſprung hat.

N. 5. Mehr ein anders.

Man nimmt rapontica-wurtzel, grün widerthau, heil aller welt, endivien, kerbelkraut, filtzkraut, aniß, weinbeerlein, von jeden, was man zwiſchen drey fingern faſſen kan, in einer hühner- oder erbes-ſuppe ſieden laſſen, und ſechs tage nach einander getruncken, allemal ein drittel von einem ſeidel.

N. 6. Ein anders für Junge und Alte.

Man nimmt 3. gäns-koth, welches friſch ſeyn muß, machts mit einem ſeidel guten wein an, trinckts drey mal aus.

N. 7. Ein anders.

Nimm einen löffel voll friſch waſſer, rübſaamen 1. loth, rothe myrrhen, dieſes in ein mörſel zerſtoſſen, darunter ein blättlein gold genommen, ſaffran, ſo viel man zwiſchen zwey fingern faſſen kan, ein wenig meliſſen, thus in eine maas-kanne, gieß guten wein darüber, vermach die kanne oder flaſche wohl, ſetz in ein heiſes waſſer, laß vier finger breit einſieden, dann durchgeſiegen, abends und morgens einen trunck warm darvon gethan.

N. 8. Ein anders.

Nachtſchatten-knöpffel und kraut in öl gekocht, und wie einen ſpenat oder kohl gegeſſen.

N. 9. Ein anders.

Brate drey läuſe in einem apffel, thue darzu etwas gantzen ſaffran, und gegeſſen.

N. 10. Ein anders.

Man nehme ein ey, und ſiede es hart in des krancken harn, hernach ſchäls/ legs in einen ameiß-hauffen, ſo bald das ey verzehrt iſt, ſo iſt die gelbe ſucht auch vergangen, iſt bewährt, und offt probirt worden.

N. 11. **Ein anders.**

So einer die gelbeſucht hat, zwiſchen haut und fleiſch, der ſchmiere den gantzen leib mit chamillen-öl, frühe und abends, und mache von chamillen ein ſchwitz-bad.

N. 12. **Ein anders für die Gelbeſucht.**

Der ſolche hat, trag wermuth und ſonnabend-gürtel in den ſchuhen, und wenn das welck wird, wieder ein friſches genommen, und in die ſchuh gelegt.

N. 13. **Ein anders.**

Nimm einen lebendigen fiſch, ſchleyen genannt, leg ihn auf das hertz, bis er abſtehet.

N. 14. **Für die Waſſerſucht, Gelbeſucht und Fieber.**

Iſop und fenchel-ſaamen in wein geſotten, und getruncken, benimmt das wehe in magen und därmen, hilfft für die waſſerſucht, fieber und gelbeſucht, bringt den leib gute wärme.

N. 15. **Für die ſchwartze Gelbeſucht.**

Erſtens nimm centaur mit ſamt der wurtzel, wegwart-wurtzel mit den blauen blümlein, jedes eine hand voll, darnach ein halbes maas des beſten weins, ein quintlein friſches waſſer, thue die kräuter in ein tüchlein eingebunden darein, laß in einer kanne wohl vermacht in einem keſſel ſieden, ſo lang, als man ein paar eyer ſieden thut, das pinckerlein oder ſäcklein mit den kräutern laß allweg darinn liegen, am letzten trincken drückt man das pinckerlein oder ſäcklein aus, ſolch vorgemeldten tranck ſoll der krancke zu morgens nüchtern trincken, und zu nachts, ſo man ſich niederlegt, kalt trincken, wie viel er will oder kan, bis er ihn gantz austrinckt, will es aber nicht beſſer werden, ſo ſoll er dieſen tranck noch einmal ſieden, und gemeldtes waſſer trincken.

N. 16. **Ein anders.**

Nimm zwiebel-häupter, das inwendige heraus, thue hinein einer haſſelnuß groß ſchöne rothe myrrhen, und vier aſſel- oder keller-würme, laß braten, drücke den ſafft heraus, und trinck ihn.

N. 17. **Mehr ein anders.**

Man nimmt äpffel und höhlt ſie oben mitten an der ſpitze aus, und thut einer welſchen nuß groß gantzen ſaffran hinein, und legt den ſpund wiederum auf den apffel, und machts mit kleinen höltzlein an, daß der ſpund nicht von dem apffel fallen kan, laß die äpffel wohl braten, ſolcher äpffel iß einen des morgens, und des nachts einen, zu morgens ſoll man eine

Google

eine ſtunde darauf faſten, und nachts nichts darauf eſſen; ferner läſt man ein ſchweiß-bad in einer wannen zurichten; nimm haber-ſtroh, laß das in einem hafen oder topff wohl zugedeckt, daß kein dampff davon mag, ſieden, und drey mal davon gegeſſen, darnach zwey zunder-ſtein oder ſchlacken von der ſchmiede genommen, dieſelben gehitzt, und in einen offenen hafen oder topf unter das haber-ſtroh gethan, und darüber in der wannen geſchwitzt, man muß kein waſſer an leib kommen laſſen/ ſondern nur mit tüchern den leib getrocknet, bis daß kein ſchweiß heraus ſchlägt, ſolches ſoll man drey tage nach einander thun, es ſoll auch die perſon, wann ſie baden will, ein guten löffel voll rüb-ſaamen in erdbeer-waſſer einnehmen, ſo treibts das böſe aus den gliedern und leib heraus.

N. 18. Für die ſchwartze Gelbeſucht.

Nimm roß-zürch- oder roß-koth von einem füllen, ſo an der mutter noch ſaugt, leg es in wein, oder meht, drücks durch ein tüchlein aus, und trincks 3. tage nach einander.

N. 19. Item:

Das iſop-waſſer.

Item: Das ſauere waſſer fol. 22. num. 58.
Item: Das pulver fol. 99. num. 46.
Item: Die benonischen pillen fol. 130. num. 29.

Vor die Gall.

Die diæta iſt wie in der gelbeſucht.

N. 1. Ein gutes geſottenes Waſſer, ſo gut vor die Galle, und macht den Leib offen.

Nimm auf ein maas waſſer vier loth küchen-zucker, laß es etliche ſüde mit einander thun, hernach ein quintlein venediſchen präparirten weinſtein hinein gethan, aber man muß das waſſer vom feuer ſetzen, und den weinſtein gemach nach und nach hinein ſchütten, ſonſt geht es über, hernach ſetzt mans wieder zum feuer, und läſts ſieden, bis der weinſtein zergangen, weil es noch ſiedet, thut man von zwey limonien die gelben ſchalen hinein, deckt es wohl zu, und ſetzts vom feuer an einen kühlen ort, wanns kühl iſt, ſeigt mans ab, und thuts in eine gläſerne flaſche zum gebrauch.

N. 2. Ein anders für die Gall.

Nimm ein maas friſch waſſer, drücke zwey gar gute limonien, die wohl ſafft haben, darein, ſo dann thue darzu 8. loth küchen-zucker, anderthalb

halb quintlein ſauerklee=ſalz, und miſch es wohl unter einander, ſeige es durch
ein leinwand=tüchlein, es iſt gar gut, wann der leib gereiniget iſt, zu morgens
ſoll man eine ſuppe eſſen, hernach eine ſtunde darauf ein glaß voll getruncken,
nachmittag wieder, und auch ehe man ſchlaffen gehet.

N. 3. Purgier=Wein zu Ausführung der Gall, und Reinigung des Geblüts.

Nimm centauer oder tauſendgülden=kraut, cardobenedicten, zichorien=
kraut und wurtzel, jedes eine halbe hand voll, poley, ſonnabend=gürtel,
was man mit vier fingern faſſen kan, roſmarin 9. wipffel, rhabarbara ein
halb loth, ſchön ausgeleſene ſenes=blätter ein loth, gantzen ſaffran 15. bläthen,
muſcat=blüthe 5. zincken, ein quintlein fenchel=ſaamen, ein quintlein lorbee=
ren, präparirten weinſtein ein halb loth, ſadelbaum ein quintlein, lerchen=
ſchwamm 2. quintlein. Dieſe ſtücke alle gröblicht zerſchnitten, in ein ſubti=
les ſäcklein gethan, gieß daran drey halbe maas rhein=wein, oder ſonſten ei=
nen guten wein und 3. ſeidel meliſſen=waſſer, laß 24. ſtunden weichen. Wann
ihr dieſen wein brauchen wolt, könnt ihr morgens frühe eine warme ſuppe eſ=
ſen, und eine ſtunde hernach ein gläßlein voll von dieſem wein nehmen, bey=
läufftig den dritten theil eines ſeidels. Wenn es zu wenig purgirt, kan man
eine ſtunde vor dem eſſen wieder ein gläßlein voll nehmen. fol. 48. Num. 3.
Item: Iſt gut der wermuth=zucker fol. 124. Num. 9.
Item: Das laxir=tamarinden=waſſer fol. 125. Num. 13.
Item: Laxir=wein fol. 131. Num. 30. 31.
Item: Purgier=zeltlein.

Geblüts=Reinigung.

N. 1. Iſt dieſes gut.

Man nehme zichorien=blätter, gamanderlein, zu latein chamædrys
genannt, dieſe beyde kräuter müſſen friſch aufgedörrt, und gleiche
theil genommen werden, darauf wird gegoſſen warmes zichorien=
waſſer, und 24. ſtunden wohl vermacht weichen laſſen, darnach ausge=
drückt, wiederum in einem verſchloſſen geſchirr warm gemacht, und über
friſche kräuter gegoſſen, wie obgemeldt, nach 24. ſtunden wiederum wohl
ausgedrückt, und warm über obgemeldte friſche kräuter aufgegoſſen, die=
ſes alles 8. oder 9. mal gethan, ſo wird die eſſentz gantz roth, ſo man das
zichorien=blut nennet, dieſes durch ein fließ=papier lauffen laſſen, ein wenig

zucker darunter gethan, und an einem kühlen ort zum gebrauch aufbehalten, davon werden anderthalb untzen auf einmal in einer ſuppe genommen, das waſſer gieſt man auf, das drey oder vier finger über die kräuter gehe.

N. 2. Eine gute Reinigung des Geblüts, der Bruſt, und vor Melancholey oder Obſtructiones zu gebrauchen.

Betonien-kraut drey hände voll, borragen-blüthe und kraut zwey hände voll, erdrauch-kraut ein hand voll, tauſendgülden-kraut, was man mit fünff fingern faſſen kan, dieſes alles geſchnitten, und ſauber aufgedörrt, und zuſammen gemiſcht, alsdenn nimmt man davon, und kocht es wie einen thee, zuckerts und trinckts; wenn man will, daß es laxiren ſoll, ſo nimmt man, wenn mans kocht, von ringel-kraut darunter zwey hände voll.

Item:	Das pulver des lebens	fol. 98	Num. 42.
Item:	Die præparirten cronabeth- oder wachholder-beere	fol. 118.	Num. 19.
Item:	Der brunnkreß	ibid.	Num. 20.
Item:	Die benoniſchen billen	fol. 130.	Num. 29.
Item:	Der tranck	fol.	Num. 1.

Glieder-Zuſtände.

In glieder-zuſtänden iſt das ſauere und die kälte ein gifft, dahero ſich alſo vor dieſen beyden, wie auch geſaltzenen und flüßigen ſachen zu hüten, der wein dienet nicht, ſondern geſottene waſſer von Hermodactylis.

N. 1. Für das Glied-Waſſer.

Stoß alaun, miſche ihn mit eyerklar, netze baum-woll darein, daß wohl naß ſeye, legs auf das loch, da das glied-waſſer ausgehet, nimm eybiſch-wurtzel, wie auch einen guten theil lein-ſaamen zerſtoſſen, gieſſe waſſer daran, laß an ein warmen ort ſtehen, bis es gantz ſchleimig, ſtreichs auf ein tuch, legs über rings um den ſchaden, wo das glied-waſſer gehet, ſo ſtillet es ſich.

N. 2. Glied-Waſſer zu verſtellen.

Nimm menſchen-blut, und dörr es, ſtoß es dann zu pulver, nimm ſo viel ſemmel-mehl darzu, als des pulvers iſt, und ſäe es in die wunden, wo das glied-waſſer heraus gehet, und thue es ſo offt, bis es verſtehet, den ſchaden muß man allezeit ausputzen, wenn man ihn wieder einſträuet mit dem pulver.

N. 3. **Wann man ein Glied ausfällt.**

So nimm hanff-ſaamen, ſtoß ihn klein, nimm eſſig in eine pfanne, thue das hanff-mehl darein, daß es wird wie ein müßlein, ſied es in eſſig, ſtreichs auf ein tüchlein, legs warm auf, wo dir wehe iſt, wenns kalt wird, ſo wärme es wieder, es lindert den ſchmertzen, und läſt kein aſſel oder geſchwär darzu.

N. 4. **Ein Dörr-Band, wo das Glied verrenckt iſt, oder Schmertzen bekommt, daß man nicht weiß, woher es kommt.**

Nimm eybiſch und hohlwurtzel, natterwurtzel, bohnen-mehl, jedes zwey loth, ſchwartzwurtzel vier loth, krebs-augen ein loth, bolum armenam vier loth, alles zu zarten pulver gemacht, darnach nimm gerſten-mehl, mühl-ſtaub, jedes ein halb loth, tormentill-wurtz zwey loth, wenn man dieſes pulver brauchen will, muß man ein kleines häflein oder topff, darnach der ſchmertzen groß iſt, drey oder vier meſſerſpitzen voll des pulvers nehmen, waſſer daran gieſſen, daß in der dicke wie ein koch oder brey werde, ſieden laſſen, auf ein tuch geſtrichen, und ſo warm, als man es erleiden mag, übergelegt, bis an dritten tag liegen laſſen, man kans zwey- oder dreymal ohne ſchaden gebrauchen, bis es ſich wohl verzieht, aber am dritten tag allezeit ein friſches auflegen, iſt bewährt.

N. 5. **Ein anders Dörr-Band.**

Nimm bolum armenam, rockenes mehl, ſchwartzwurtzel, haar-linſe, die kampfiſch iſt, und bohnen-mehl, jedes beſonders geſtoſſen, und durcheinander gemiſcht, mit waſſer ſieden laſſen, darnach auf ein tuch geſtrichen, und auf das zerknirſchte glied gelegt, das glied muß aber zuvor eingericht werden.

N. 6. **Für den Glied-Schwamm.**

Nimm fliegen-ſchwamm, welcher roth iſt, und weiß geſprenckelt, denſelben gedörrt, hernach in einem guten eſſig geſotten, über nacht ſtehen laſſen, den andern tag auf den glied-ſchwamm gelegt, iſt bewährt.

N. 7. **Ein gutes Waſſer für den Glied-Schwamm.**

Erſtlich nimm rohen alaun, kupffer-waſſer und ſalniter oder ſalpeter, ſalß jedes eine hand voll, ſcharffe laugen, und ſcharffen eſſig, jedes drey ſeidel, die ſtücke miſch untereinander, und ſetze es in einem neuen hafen zum feuer, laß es ſo lange ſieden, als man ein hartes paar eyer ſiedet, ſo dann behalt es zum gebrauch: Nimm dann ein abgetragen wollen tuch, ſolches lege dreyfach zuſammen, daß es nicht voneinander fällt, in der gröſſe, daß

daß es den glied-ſchwamm bedecken kan, hernach mache die lauge ſied-heiß/ tuncke das wollene tuch darein, daß es gantz feucht wird, drück es ſtarck aus, daß alle feuchtigkeit darvon kommt, und lege das tuch alſo warm über den glied-ſchwamm, des tages zweymal zu morgens und abends hernach mit einem andern wollenen tuch verbunden, daß es nicht weichen kan, ſolches etliche mal nacheinander gebraucht, verzehrt die feuchtigkeit des glied-ſchwammes.

N. 8. Eine Salbe vor lahme und erkrummte Glieder, die auch vom Schlage getroffen oder gelähmet ſeyn.

Nimm grüne cronabeth- oder wacholder-beeren vier oder fünff hände voll, zerſtoſſe ſie klein, majoran zwey oder drey hände voll, dieſen ſtoſſe oder hacke auch klein, aber die groben ſtück ein weggethan, darzu thue venediſche ſeiffe, die gantz klein und dünne geſchabt iſt, acht loth, ſchweinen-ſchmaltz zwölff loth, guten brandtwein vom lager drey ſeidel, ſalbey-blätter auch drey hände voll, und klein geſtoſſen oder gehackt, dieſes alles in einen erdeneu topff gethan, wohl untereinander gerührt, und verbunden, zwey tage an einem kühlen ort ſtehen laſſen, hernach thut man es in eine groſſe pfanne, und läſt es ſieden, wie man eine andere ſalbe ſiedet, bis ſich die feuchtigkeit verſotten hat, und alſo warm ausgepreſt, man muß aber acht haben, daß es nicht brennend wird, und langſam laſſen ſieden, ſonſten wird es hart, weil ſich viel feuchtigkeit zuſammen ſetzt von kräutern; mit dieſer ſalbe muß man ſich ſchmieren, wo der ſchmertzen iſt, oder die lahmen glieder, alle tage zweymal, und nur die ſalbe nehmen, wie ſie iſt, nicht zergehen laſſen, ſondern nur die hände über die glut oder kohlfeuer halten, und wohl einſchmieren, es kriecht gantz in die hände.

N. 9. Eine gute probirte Salbe vor die Glieder-Schmertzen.

Nimm zwey hände voll grüne wacholder-beer, zwey hände voll brenn-neſſel mit ſamt der wurtzel, ein viertel-pfund venediſche ſeiffe, ſtoß dieſes alles durcheinander, nimm ochſen-marck aus den beinen, nach deinem gedüncken, wie auch brandtwein/ ſiede dieſes alles untereinander zu einer ſalbe, druck es durch ein tuch, und brauch es zu dem glieder-ſchmieren, wo die ſchmertzen ſeyn, dieſe ſalbe muß kalt gebraucht werden. Den krancken muß man in guten kräutern baden, und hernach, wenn er aus dem bade gehet, damit ſchmieren.

Item: Vor das reiſſen der glieder das cronabeth- oder wacholder-ſchwamm-waſſer fol. 6. Num. 11.

Item: das waſſer ibid. Num. 12.

Item: Das edle glieder=waſſer. fol. 8. Num. 19.
Item: Das waſſer vor die glieder, ſo vom ſchlage oder ſonſten gelähmet ſeyn. fol. 9. Num. 20.
Item: Vors zittern der glieder, das majoran=waſſer fol. 21. Num. 54.
Item: Das waſſer für das vergicht fol. 23. Num 59.
Item: Für die geſchwächte glieder das waſſer. fol. 24. Num. 63.
Item: Der glieder=geiſt fol. 26. Num. 2.
Item: Der roſmarin=geiſt. fol. 28. Num. 6.
Item: Der goldene eßig, fol. 33. Num. 1.
Item: Das fuchs=öl. fol. 58. Num. 5.
Item: Das köliche cardobenedicten=öl fol. 59. Num. 6.
Item: Vor das ſchwinden der glieder iſt gut das fuchs=öl fol. 62. Num. 8.
Item: Vor die verrenckung der glieder die altheä=ſalbe. fol. 70. Num. 2.
Item: Die bettler=ſalbe. fol. 71. Num. 5.
Item: Die cronabeth=oder wacholder=ſalbe für das reiſſen der glieder fol. 73. Num. 8.
Item: Für die lahme glieder die grüne ſalbe fol. 74. Num. 12.
Item: Die populeum=ſalbe fol. 76. Num. 16.
Item: Die ſalbe fol. 80. Num. 22. 23.
Item: Die glieder=räucherung fol. 106. Num. 12. 13.
Item: Das elexir fol. 117. Num. 18.
Item: Die präparirten cronabeth= oder wacholder=beere. fol. 118. Num. 19.

Für allerley Geſchwulſt.

N. 1. Wenn ein Menſch geſchwollen iſt.

So brauche rauten=kraut, machs zu pulver, darvon nimm abends und morgens ein, und räuchere dich darmit, es hilfft vieh und leuten.

N. 2. Wann eine Geſchwulſt in dem Geſichte iſt.

Man nehme hollunder=blüthe und erdrauch=waſſer, ſo ausgebrennt, jedes drey loth, hollunder=ſalſen= oder gallert zwey quintlein, präparirt hirſchhorn, krebs=augen, jedes 20. gran, erdrauch=ſafft, ein loth, dieſes alles zuſammen vermiſcht, und zu einem tränckleín gemacht zum ſchwitzen.

N. 3.

N. 3. Ein anders.

Alle nacht ein cardobenedicten-pulver in ein attich-ſalſen eingenommen, und darauf geſchwitzt.

N. 4. Ein auserwehlt gutes Stücklein für Geſchwulſt des Leibes, wann es auch die Waſſerſucht wäre.

Man nehme 2. maas gut altes bier, mache das heiß, und nimm den faimb oder ſchaum weg, nimm regen-würm eine kleine hand voll, waſche ſelbe aus einem ſand von waſſer, laß die mit bier kochen, ſeige es denn durch, nimm ein loth calmus, zerſchneid den fein dünne in das bier, laß auch ſieden, und hernach ſtehen, darvon alle morgen und abend einen guten trunck warm gethan, ſechs wochen lang, es hilfft gewißlich.

N. 5. Vor allerley Geſchwulſt.

Wann man einen rothen faden von einer fleth-ſeiden oberhalb einer geſchwulſt bindet, ſo kommt die geſchwulſt nicht weiter.

N. 6. Für die Geſchwulſt, ſo einer jähling geſchwollen wird, es ſey am Leib, oder wo es wolle.

Man nehme gerſten-mehl, ſaltz, jedes eine hand voll, miſche das mit wein, wie ein mus, daß wohl dick iſt, binde es auf die geſchwulſt, es hilfft.

N. 7. Ein anders.

Nimm klein geſtoſſene zwiebeln, zermalme die in einem ſtarcken wein, nimm den vierdten theil eßig, den achten theil baum-öl, laß alles mit einander ſieden, ſalbe die geſchwulſt, wenn es noch laulicht iſt.

N. 8. Alle hitzige Geſchwulſt, ſie ſey am Leibe, wo ſie wolle, innerhalb 24. Stunden zu löſchen.

So ſchicke alſobald zu einem haffner oder töpffer, und laß dir beyglett oder ſilberglette, wie ſie es zu den hafen oder töpffen gebrauchen, geben, thue es in einen neuen glaſirten topff, verdecke es, und ſetz es zum feuer, laß es wohl hitzen, bis es ſchier glüend iſt, denn nimm auf ein pfund glett ein halb maas wein-eßig, thue den eßig in eine glaſirte ſchüſſel und laß die glett mit einer eiſernen ſpatel fein gemach in den eßig fallen, netze alsdenn ein tüchlein in dieſem waſſer, und ſchlag es es über, ſo offt es trocken wird, ſchlags wiederum friſch über.

N. 9. Ein Haupt-Remedium für die Geſchwulſt.

Man nehme einen laub-froſch, und laß ihn in einem halben ſeidel baum-öl ertrincken, von dieſem öl gieb dem krancken alle tage ein, den erſten tag einen tropffen, den andern zwey, den dritten drey, und ſo fortan, bis er neun tropffen genommen hat, und hernach wieder abnehmen, bis auf einen tropffen, es hilfft.

N. 10. Ein Pflaſter vor die Geſchwulſt.

Nimm gerſten-mehl ein loth, terra ſigillatæ zwey loth, boli armenæ andert-halb loth, pulveriſirte ſcharlach-roſen ein loth, dieſe pulver alle zuſammen gemiſcht mit acht eyer-dotter, und zwey loth blau veilgen-öl darzu abgerührt, daß es wie ein brey wird, und ſolches alſo laulicht aufgelegt, es nimmt alle geſchwulſt und ſchmertzen hinweg. NB. Dieſes muß man in einem tage zweymal überlegen.

Item: Iſt gut das waſſer	fol. 9.	num. 22.
Item: Der goldene eßig	fol. 33.	num. 1.
Item: Der attich-ſafft	fol. 39.	num. 2.
Item: Die attich-ſalſe	fol. 49.	num. 1.2.
Item: Die geſchwulſt-ſalſe	fol. 52.	num. 6.
Item: Die cronabeth- oder wacholder-ſalſe	fol. 50.	num. 3.4.
Item: Der wund-balſam	fol. 59.	num. 6.
Item: Das öl	fol. 62.	num. 10.
Item: Das ſtorch-öl	fol. 68.	num. 30.
Item: Die alabaſter-ſalbe	fol. 70.	num. 1.
Item: Die althæ-ſalbe	ibid.	num. 2.
Item: Die bettler-ſalbe	fol. 71.	num. 5.
Item: Die ſalbe	fol. 74.	num. 11.
Item: Das froſchleich-pflaſter	fol. 85.	num. 3.
Item: Das mennig-pflaſter	ibid.	num. 4.
Item: Das melioten-pflaſter	fol. 86.	num 6.
Item: Die geſchwulſt-räucherung	fol. 106.	num. 10.11.
Item: Die räucher-kertzen	fol. 107.	num. 16.
Item: Die purgation	fol. 126.	num. 15.

Allerley Geſchwär.

Die diæta iſt hier wie im Grinde.

N. 1. Eine bewährte Artzney vor Geſchwäre.

Nimm das weiſſe von einem ey, zerſchlag es gar wohl, gieß darunter einen halben löffel voll johannis-öl, oder baum-öl, auch eine meſſer-

ſpitze

ſpitze ſaffran, vermiſch wohl, laß auf einem kohlfeuer wohl warm werden, doch nicht zu heiß, netz ein tüchlein darein, und legs über.

N. 2. Ein anders.

Erſtlich nimm einen rohen eyer-dotter, eine meſſerſpitze ſaltz, und einer erbis-groß haſen-ſchmaltz, rührs durcheinander, ſchneide ein tüchlein eines pfennigs breit, ſo groß du das loch im geſchwär haben willſt, ſtreich das teiglein darauf, wo es am weicheſten iſt, legs auf, es ziehet aus, und heilet gar geſchwinde.

N. 3. Vor allerley Geſchwär und Schäden.

Käßpappeln in ziegen-milch geſotten, daß dick wie ein brey wird, miſch darunter blau veilgen- oder weiß lilien-öl, und auf ein zweyfaches tüchlein geſtrichen, und übergelegt.

N. 4. Ein Pflaſter vor allerley Geſchwär und Schäden.

Man nimmt bolum armenam zwey loth, gerſten-mehl, ſchweinen-ſchmaltz, honig, jedes vier loth, das ſchweinen-ſchmaltz und honig laß zergehen, vermiſch die andern ſtücke darein.

Item: Der goldene eßig	fol. 33. Num. 1.
Item: Das cardobenedictenedt	fol. 59. Num. 6.
Item: Die bettler-ſalbe	fol. 71. Num. 5.
Item: Die geſchwär-ſalbe	fol. 73. Num. 10.
Item: Die ſalbe	fol. Num. 4.

Vor das Gefröhren, oder Erfröhren.

N. 1. Iſt dieſes gut.

Nimm hart gefrohrne rüben, zu blättlein geſchnitten, röſte ſie in butter gar wohl braun, zwey meſſerſpitzen geſtoſſenes ſüß holtz, und anderthalb meſſerſpitz gelöſchten kalch, mach von obigen ſchmaltz und dem pulver eine ſalbe, ſtreichs auf ein tüchlein, und legs auf, vor eine rübe muß ein ey groß butter ſeyn.

N. 2. Eine andere Salbe darvor.

Man nehme hirſch-unſchlit, laß zergehen, denn hart gefrohrne rüben, hart gefrohrne korn-ähren, gefrohrnen gänſe-koth, alles klein geſchnitten, darein gerührt, laß im unſchlit ſieden, und hernach ſalbe dich, es hilfft.

N. 3. **Wann ein Menſch die Füß erfröhrt hat.**

Nimm eine gefrohrne rübe, brate ſie weich, und wickele ſie zu nacht um die zähen, ſo heiß du es erleiden kanſt, es hilfft.

N. 4. **Ein anders darvor.**

So muß man geſchwind von anfang honig auf ein fetzl oder läplein ſtreichen, und überlegen, es zieht die gefröhr aus.

N. 5. **Ein anders.**

Laß ein wenig ſchmaltz heiß werden, gieß es in ein häuflein ſchnee, ſo du in einer ſchüſſel haben muſt, rühr es wohl ab, ſo wird ein gerißlete ſalbe, mit ſolcher ſalbe ſich geſchmiert, bind ein fetzl oder läplein darum, damit es deſto länger geſchmiert bleibt, das thue offt im tage.

N. 6. **Eine gute Gefröhr-Salbe.**

Man nimmt gefrohrne rüben, die ſchön weiß ſeynd, reibe ſie, und röſte ſie mit einem friſchen ſpeck, ſeige es durch ein tuch, und gieß ein friſches waſſer darauf, und waſche die ſalbe, alſo iſt es fertig. NB. Wer ſich gefröhrt, der nehme und ſchmiere ſich mit der ſalbe.

Item: Der goldene eßig	fol. 33. Num. 1.
Item: Das cardobenedicten-öl	fol. 59. Num. 6.
Item: Die gefröhr-ſalbe	fol. 77. Num. 11.

Vor das Gifft.

Das waſſer	fol. 10. Num. 26.
Item: Die waſſer	fol. 17. ſeq. Num. 44. 45.
Item: Die eßig	fol. 34. ſeq. Num. 2. 3.
Item: Die peſt-eßig	fol. 36. ſeq. Num. 6. 7.
Item: Das orvietanum	fol. 53. Num. 5.
Item: Das cardobenedicten-öl	fol. 59. Num. 6.
Item: Das ſcorpion-öl	fol. 67. Num. 29.
Item: Das pulver	fol. 90. Num. 11.
Item: Das pulver	fol. 102. Num. 59.
Item: Die präparirten cronabeth- oder wacholder-beer	fol. 118. Num. 19.
Item: Die wurtzel ſperpentarta	fol. 121. Num. 23.
Item: Die terra ſigillata	fol. 122. Num. 23.
Item: Die edlen pillen	fol. 130. Num. 28.

Vor

Vor die hinfallende Sucht.

Die diæta iſt wie in ſchwere Noths-Zuſtänden.

N. 1. **Iſt dieſes gut.**

Streiffe eine kleine mauß aus, nimm das ingeweide heraus, allein lung und leber laß darinnen, dieſes brenn in einem glaſirten töpfflein, ſo wohl vermacht iſt, ſtoß zu pulver, gibs in linden-blüth-waſſer ein/ 3. morgen, jedes mal einen löffel voll, einem kinde halb ſo viel.

N. 2. **Ein anders.**

Gieb ihm ſtorchen-hertz zu eſſen, es berührt ihn nimmermehr.

N. 3. **Eine bewährte Kunſt für das Hinfallen.**

Dieſem menſchen ſoll ſeine rechte leibliche mutter von ihrer blüthe oder monat-zeit in wein eingeben, aber von keinem andern weib, denn es iſt ein gifft, das hilfft gewiß, und kommt ihm ſein lebenlang nicht mehr.

N. 5. **Für die hinfallende Sucht ein bewährtes Stücke.**

Nimm einen froſch, der zu nachts im waſſer ſchreyet, mach ihn auf, nimm die galle heraus, und giebs dem menſchen ein, iſt gerecht.

N. 5. **Ein anders.**

Man nehme eine hollunder-ſtaude, welche auf einem felber-oder weiden-ſtock wächſt, den 21. 22. und 23ſten julii um 12. uhr zu mittage, wenn die ſonne im höchſten ſtillſtand iſt, dieſe tage ſeynd die beſten, ſchneid aus dem ſtock 3. creutzlein, laß ſie einfaſſen, trags am halſe ein finger lang unter dem ſchlund angehenckt, iſt vor ſchrecken und vor das hinfallen ſehr gut.

N. 6. **Item:**

Iſt gut das yſop-waſſer.

Item: Iſt gut das hertz-carfunckel-waſſer fol. 5 Num. 10.
Item: Das köſtliche majoran-waſſer fol. 21 Num. 54
Item: Das waſſer fol. 22 Num. 55
Item: Das edle pulver fol. 92 Num. 19
Item: Das pulver für das hinfallen fol. 96 Num. 34

Vor hitzige Kranckheiten.

Weil ohne dem kein Appetit in dieſen Kranckheiten, ſoll man die patienten mit gar ſubtilen ſpeiſen, ſulzen, oder gallerten, und wenig auf einmal, ernähren, zu trincken kan man ihnen von kräfftigen juleppen (plutzer-milch oder emulſiones, doch nicht zu viel) von geſottenen waſſern aber nach durſt geben, der wein aber iſt höchſt ſchädlich.

N. 1. Vor die Hitze zum Schwitzen.

Nach eröffnetem Leib muß man ein quintlein mythridat in cardobenedicten-waſſer eingeben, und auf den abend nachfolgende milch: Nimm geſotten gerſten-waſſer, cardobenedicten, citronen-und plutzer-oder melonen-kern, jedes 1. quintlein, darmit die milch angemacht, und auf die nacht zu trincken geben, man kan auch in einem löffel voll milch 20. gran präparirtes hirſch-horn eingeben.

N. 2. Ein Schwitz-Tráncklein.

Gieb hyacinthen-pulver ein halb quintlein, darunter fünff oder acht gran bezoar in ſcorzonera-oder cardobenedicten-waſſer einer erwachſenen perſon.

N. 3. Ein Tráncklein vor die Hitze.

Nimm 3. löffel voll ausgedrückten haußwurtz-ſafft, von krebs-augen auch ſo viel, roſen-himbeer-und hollunder-eßig, von jeden einen löffel voll hernach nimm roß-koth, ſo friſch iſt, ſtoß und reibs mit den drey eßigen ab, drücks wohl aus, daß 3 löffel voll werden, geſetzt es wäre nicht genug eßig, ſo nimm etwas mehrers darzu, und gieſſe es mit obigen ab, und giebs dem krancken zu trincken. Probatum.

N. 4. Ein Tráncklein in der Hitze zu geben.

Erſtlich nimm 3. löffel roſen-waſſer, (wann man mutter-ſüchtig oder zur mutter-plage geneigt iſt, ein ander kühlendes waſſer) 2. löffel voll himbeer-eßig, und eine meſſerſpitze gaffer oder campffer, etliche blüthen ſaffran, von einem ey das klare, mit einem löffel voll der obigen waſſer, den campffer und ſaffran abgerührt, und zu trincken gegeben, 2. ſtunden darauf gefaſtet.

N. 5. Vor die Hitze.

Nimm friſchen roß-koth in einem mörſel, mit friſchen brunnen-waſſer al gerührt, durch ein tuch geſiegen, und eingegeben, man kans auch ein ſchwangern frauen geben und brauchen, iſt bewahrt.

N. 6. Ein ander Mittel vor die Hitze.

Ein halb loth ſchieß-pulver, ein viertel-pfund ſchwefel, ein viertel-pfun bräun-zeltlein oder ſalpeter-küchlein, vermiſch alles durcheinander z pulver, darvon einen menſchen in einem kühlenden waſſer eine gute meſſer ſpitze voll eingegeben.

N. 7. Ein Trinck-Waſſer.

Nimm einen neuen ziegelſtein, zerſchlag den in kleine ſtücklein zwey gut hände voll gieß 2. maaß waſſer daran, laß eine ſtunde lang verdeckt ſie den, ſeige es ab, und thue darein 1. loth gebrennt hirſchhorn, dis iſt ein treffl ches waſſer zum ſteten tranck, man muß es aufrühren, wenn man darvo trincken will.

N. 8. Ein Recept in den Ungariſchen und allen hitzigen Kranck heiten.

Man nehme pferſichkerne, brate ſie auf einem wachs-licht, ſtoß ſie zu pul ver, giebs dem krancken in einem ſaurampffer- oder endivien-waſ ſer ein.

N. 9. Eine bewährte Artzney für die Ungariſche Kranckheit.

Wenn einem die kranckheit ankommt, ſo nimm 11. knoblauch-zehen, und mache ſie gar ſauber, zerſtoſſe dieſelben mit einem höltzernen ſtämpffel, thue darein ein wenig eßig und ſaltz, darnach nimm daſſelbige, und reibe die arme von der hand auswärts durch den rückgrad, ſowohl die füſſe von oben hinunter, und die ſohlen gar ſtarck darmit, und wohl hinein gerieben, ſich darauf niedergelegt, und warm zugedeckt.

N. 10. Ein gutes Pflaſter in hitzigen und ungariſchen Kranck-heiten, auch wann man keinen Schlaff hat.

Man nimmt einen halben löffel voll weiſſen mohn, einen löffel voll hanff-körner, 15. pferſichkerne, 15. cronabeth oder wacholderbeeren, ein wenig umberdum, dieſe ſtücke ein jedes inſonderheit geſtoſſen, und durch-einander gemiſcht, hernach nimmt man eine gute hand voll dürren ma-joran, fein von ſtengeln abgeſtreifft, miſcht ihn auch unter die obgemeldte

ſtücke, machs mit roſen-oder hollunder-eßig an, daß es wohl naß werde, wie ein dicker koch oder brey, und binde es zwiſchen 2. tüchlein dem krancken auf beyde ſchläfe, wenns trocken wird, thue mans wiederum mit roſen-waſſer annetzen, man kan auch ein wenig roſen-eßig darunter nehmen, iſt gar gut. Probatum eſt.

N. 11. Umſchlag für den Kopff in der Hitze zu gebrauchen.

Nimm holler-oder hollunder-eßig, hollunder-blüthe-ſallat-eyſenkraut-waſſer, eines ſo viel als des andern, melonen-kern 6. quintlein, pferſichkern 2. quintlein, weiſſen mohn- oder mag-ſaamen, rothen ſandel, jedes 1. quintlein, ſaffran ein wenig, alles geſtoſſen, die waſſer und eßig untereinander gemiſcht, mit durchgepreßt, und alſo um den kopff geſchlagen, wann das tüchlein trocken iſt, wiederum naß gemacht.

N. 12. Für groſſe Hitze den Leuten zu gebrauchen.

Nimm einen groſſen löffel voll ſaliter oder ſalpeter, zerſtoſſe ihn klein, rühr ihn mit dem weiſſen von einem ey wie einen koch oder brey ab, ſtreichs auf ein tüchlein, und auf das hertz gelegt, wenns trocken iſt, wiederum friſch gemacht: man ſoll auch von einer ungebleichten leinwand, ſo lang der rückgrad iſt, vier finger breit ſchneiden, und in ſtarcken brandwein eintuncken, und auf den rückgrad legen; auf das hertz und rückgrad müſſen dieſe 2. pflaſter zugleich gelegt werden.

N. 13. Ein ander Mittel darvor.

Nimm gaffer oder campffer, rothe myrrhen, jedes ein halb loth, weyhrauch 2. loth, aſſanck oder teufels-dreck einer haſelnuß groß, ungeriebenen ſaffran, was man mit 2. fingern faſſen kan, hanff und pferſichkern, jedes anderthalb loth, ſtoſſe dieſe ſtücke zuſammen, mit dem weiſſen von eyern angemacht, einen löffel voll roſen-waſſer, oder roſen-eßig auch darunter gemiſcht, und auf eine hanffene reiſte oder täutgen aufgeſtrichen, über die ſohlen gelegt, auch ein rockenes brod gebähet, in roſen-eßig laulicht getunckt, auf die pulß und hertz gelegt, und auf die füſſe gebunden.

N. 14. Vor die Hitze ein Pflaſter.

Man nimmt gerſten, haus-wurtzel und einen lebendigen krebs gar klein geſtoſſen, ſaliter-zeltlein oder ſalpetrr-küchlein, bolum armenam, gepülvert, darunter gemenget, und mit borragen- oder lindenblüth-waſſer, wie ein koch oder brey dünne gemacht, auf ein tuch geſtrichen, auf das hertz gelegt, wenns dörr wird, wiederum verneuern laſſen.

N. 15.

N. 15. Vor die ungariſche Kranckheit.

Nimm von einem ey das weiſſe, und etliche ſaffran-blüthen, rührs m einem alaun/ daß es wie ein töpffel oder müßlein wird, rühre ei wenig brandtwein darunter, ſtreichs auf ein tüchlein, und legs auf da gehirn.

N. 16. Ein anders.

Nimm roſen-waſſer, hollunder-blüth-waſſer, roſen-eßig, pferſichkerne deren 4. oder 5, die pferſichkerne ſoll man klein zu pulver ſtoſſen, un hernach unter die waſſer vermiſchen, und durch ein tüchlein zwingen, ei zweyfaches tüchlein nehmen, und darinn netzen, über die ſtirn und ſchläff ſchlagen, wenn es trocken wird, muß man es allezeit wieder friſch einweichen und überſchlagen.

N. 17. Ein Pulver zum Eingeben.

Erſtlich nimm braun- oder weiſſen zuckercand ein halb pfund, ingber campffer, zittwer, gebrenntes hirſchhorn, weiſſe terra ſigillata, terr. S. Pauli, jedes 5. loth, rothe terra ſigillata, und ſchöne weiſſe braun-ode ſaliter-zeltlein nennt mans, jedes 4. loth, mach dieſes alles untereinande zu ſubtilen pulver, und behalts zum gebrauch.

NB. Von dieſem pulver giebt man einem alten groſſen menſchen vier gute meſſerſpitzen voll, einem jungen aber weniger, nachdem das alter iſt in cardobenedicten-meliſſen- und borragenblüth-waſſer untereinander vermiſcht, ein.

Item:	Das waſſer	fol. 4 num. 8
Item:	Für die ungariſche kranckheit dienet das köſtliche peſtilentz-waſſer	fol. 17 num. 44
Item:	Das ſaure waſſer	fol. 22 num. 58.
Item:	Der goldene eßig	fol. 33. Num. 1.
Item:	Der attich-ſafft	fol. 39. num. 2
Item:	Der quitten-ſafft	fol. 42. num. 14
Item:	Der ſaurampffer-ſafft	fol. 46. num. 27
Item:	Die hertz-latwerg	fol. 52. num. 2
Item:	Die hauß-latwerg	ibidem num. 3.
Item:	Latwerg für die ungariſche kranckheit	fol. 55. num. 12
Item:	Das cardobenedicten-öl	fol. 59. num. 6
Item:	Die roſen-ſalbe	fol. 78. num. 19
Item:	Das bezoar-pulver	fol. 90. num. 11
Item:	Das rothe edelgeſtein-pulver	fol. 91. num. 16.17

Item:	Das aſchenfarbe edelgeſtein-pulver	fol. 92. num. 18.
Item:	Das grüne pulver	fol. 94. num. 26.
Item:	Das pulver für die hitzige kranckheit	fol. 95. num. 30.
Item:	Das pulver	fol. 96. num. 36. 37.
Item:	Pulver für die ungariſche kranckheit	fol. 97. num. 38.
Item:	Die ſultz oder gallert von hirſchhorn	fol. 278. num. 2.
Item:	Das recept der penoniſchen pillen.	fol. 130. num. 29.

Hertz-Stärckung.

N. 1. Ein Hertz-ſtärckend Waſſer in Schwachheiten zu brauchen.

Nimm ein quintlein krebs-augen, zwey quintlein hirſch-horn, beyde präparirt, eine meſſer-ſpitze alkermes, vermiſcht mit ochſenzungen- und borragen-waſſer, und giebs ein auf drey mal.

N. 2. Sultze oder Gallert von Hirſch-Horn, welche in groſſen Schwachheiten zu gebrauchen.

Erſtlich nimm das hirſch-horn, laß es mit einem meſſer klein ſchneiden, wie die allerſubtileſten hobelſchnitten ſeyn, hernach nimm drey hände voll geſchnittene ſcheitten oder ſpäne von hirſch-horn, gieß darauf ein ſeidel borragen-waſſer, darzu legt man auch gebrennt hirſch-horn, ſaffran, jedes ein wenig, muſcaten-blüthe nach gedüncken, miſch alles durch einander, thue es in eine flaſche, und gieß hernach friſch brunnen-waſſer daran, ſo viel, daß es drey finger über die ſpecies gehe, vermache die flaſche wohl, daß nichts heraus kan, ſetz es in einem keſſel mit waſſer zum feuer, laß alſo fünff ſtunden lang ſieden, nach dieſem nimms heraus, und zwings durch ein einfaches tuch in ein becken, darunter thue von zwey eyern das klare, gar wohl abgeklopfft, laß eine halbe ſtunde ſieden, und kurtz vorhero, ehe mans vom feuer nimmt, ſo thue man das ſaure von limonien, und ein klein wenig zucker darzu, wenn es alſo drey ſöde gethan, ſo nimms vom feuer, und ſeigs durch ein vierfaches tuch, wie es von ſich ſelbſten durchlaufft, weil es noch am heiſſeſten iſt, ſetz es in einem keller, es geſtehet gleich über nacht, und wird eine ſchöne ſultze oder gallert.

N. 3. Eine gute Milch, ſo das Hertze ſtärckt, und giebt eine gute Nahrung.

Nimm ein ſeidel oder nöſſel gerſten-waſſer/ ein halb loth plutzer- oder melonen-kern, ſtoſſe ſie gar klein, und gieß von dem waſſer zu, daß ſie nicht ölicht werden, wenn ſie geſtoſſen, ſo gieſt man das waſſer und kern durch einander ab/ und drückts durch ein tüchlein, daß die krafft wohl heraus kommt,

kommt, denn nimmt man 15. gran präparirte perlen, präparirte krebs-augen auch ſo viel, mit zuckercand oder andern zucker ſüß gemacht, nachdem es einer ſüß haben will.

N. 4. Eine andere Milch, ſo ſtärcket und nähret.

Man nimmt eine hand voll gute mandeln, piſtazien und zürbes-nüßlein, alles ſauber abgezogen, mit ſcorzonera-waſſer auf das kleineſte zerſtoſſen, und durch ein ſieb getrieben, nicht gar zu viel waſſer daran gegoſſen, denn durch ein tüchlein gedrückt; vermiſchts folgends gar mit waſſer, und mit zuckercand ſüß gemacht, wenns aber kein catharr iſt, ſo nimm nur küchen-zucker darzu, ſo viel genug iſt.

N. 5. Capaun-waſſer in groſſen Kranck- und Schwachheiten zu gebrauchen.

Erſtlich nimm einen ſauber gereinigten capaun, und ſied ihn in waſſer, daß das fleiſch von beinen fällt, dieſer ſuppe nimmt man dritthalb ſeidel, darzu nimm borragen-waſſer, ochſenzungen-waſſer, jedes dritthalb ſeidel, rothe ſcharlach-roſen, blaue veilgen, ochſenzungen-blüthe, borragen-blüthe, jedes ein halb loth, zimmet 2. loth, die blumen alle klein zerſchnitten, und den zimmet zerſtoſſen, in die ſuppen und waſſer gethan, hernach durch ein zinnern brenn-zeug ausgebrennt, oder diſtillirt.

N. 6. Für das Hertz-Klopffen und Zittern.

Man nimmt majoran, bertram, yſop, ſalbey, peterſilgen, borragen, jedes 1. loth, macht alles zu pulver, vermiſcht es mit ſchönen weiſſen zucker, und nimmt das pulver abends und morgens auf einer gebäheten ſchnitte brod, ſo zuvor in guten wein geweicht worden.

N. 7. Gute Säcklein zu Stärckung des Hertzens.

Man nimmt hertzenfreud-blüthe, ochſenzungen-roßmarin-meliſſen-blüthe oder wipffel, der beſten baſilgen, citronen-oder limonien-ſchalen, rothe dicke nägelein, frauen-blätter, braune müntzen, muſcat-blüthe, jedes ein wenig, vermiſcht alles untereinander, macht von rothen zindel ein säcklein, tunckts in einen ſtarcken weiſſen wein, drückts zwiſchen 2. tellern aus, und auf das hertz gelegt, wenn es kalt wird, wieder warm gemacht, ſtärckt das hertz.

N. 8. Auf das Hertz zu legen.

Man nimmt mythridat, gieſt darauf lavendel-waſſer, oder deſſen eßig, gilt gleich; ſchneid gewürtz-nägelein klein, läſt alles zu einen köchl oder breylein ſieden, ſtreichts auf einen ſcharlach, und legts auf das hertz.

N. 9.

N. 9. **Ein anders davor.**

Meliſſen in ſtarcken wein geſotten, wie auch citronen-ſchalen, darein ſcharlach oder rothe flecklein getunckt, und auf das hertz gelegt, je öffter je beſſer.

N. 10. **Eine andere Hertz-Stärckung, und zur Pulß.**

Nimm cronabeth- oder wacholder-beeren, ſtoſſe und balge ſie mit eſſig durch, nimm gebähtes brodt, tuncks ein, legs auf das hertz und pulß.

N. 11. **Zur Stärckung, wann man ſchwach iſt.**

Nimm zimmet, nägelein, muſcaten-blüthe, eines ſo viel als des andern, pulveriſire alles zuſammen, wie auch etliche ſaffran-blüthen, mache etliche pölſterlein, wie maderätzel, gieß zimmet- oder lavendel-waſſer darauf, weiche die pölſterlein oder ſäcklein darein, binds auf die pulß, iſt eine trefliche hertz-ſtärckung, man kan auch ein tüchlein zum ſchmecken oder riechen darein netzen.

N. 12. **Ein Krafft-Waſſer auf die Pulß und Hertz.**

Nimm das ſauere von einem friſchen limonien, roſen-eſſig, roſen-waſſer, mythridat, ſaffran-blüthe, campffer, muſcaten-blüthe, dieſes geſtoſſen, jedes ein wenig, vermiſch alles zuſammen.

N. 13. **Granat-Aepffel-Safft.**

Man nehme granat-äpffel, thue die körner aufs ſauberſte heraus, zerreibs in einer ſchalen aufs beſte, ſeige den ſafft durch ein härenes tuch, wenn du 3. loth ſafft haſt, ſo nimm ein halb pfund zucker, klär ihn ſchön mit einem roſen-waſſer, laß ihn ſieden, bis er gar wohl an dem löffel ſpint, darnach gieß den ſafft darein, ſo haſt du ihn auf das allerbeſte, und iſt eine labung über alle labung, wenn ein menſch groſſe hitze hat.

N. 14. **Vor das Hertz-Klopffen, oder wann einem um das Hertz übel iſt.**

Salbey- und borragen-waſſer, gantzen ſaffran, theriac, vermiſche und wärme es wohl, weiche von weitzen-brod die ſchmollen oder grume darein, und legs auf das hertz.

N. 15.

Digitized by Google

N. 15. Ein Zucker vors Hertz-Klopffen.

Erſtlich nimm ein oder zween citronen, nachdem ſie groß ſeyn, hacke ſie mit den ſchalen und allen gar klein, nimm der welſchen rosmarin, borragen-blüthe, ochſenzungen-blüthe, gelbe veilgen-blüthe, eines ſo viel als des andern, thue es in ein glaß, gieß einen guten muſcat- oder andern ſtarcken wein darauf, daß es gleich durch und durch recht naß wird, laß es zwey tage weichen, alsdann brenn es gar kühl aus, hernach nimm von dieſen waſſer ein ſeidel, gieß es auf ein pfund küchen-zucker, und laß ihn ſieden, bis er geſtehet, alsdenn nimm 12. loth ſchöne, dicke, rothe, friſche abgeſchnittene nägelein, und ſtoß ſie wohl in einen ſteinern mörſel, hernach ſchütte ſie in den zucker, laß es noch zwey kleine ſüde thun, hernach thue von ſechs limonien das ſauere heraus, thue es auch in den zucker, und laß noch drey oder vier ſüde thun, hernach nimm es vom feuer, und gieß es in ein glaß zum gebrauch. Wer will, und es leiden kan, der kan auf die letzt, wenn mans in das glaß thut, drey gran biſam oder ambra, die wohl abgerieben iſt, hinein rühren.

NB. Dieſer zucker iſt eine gewaltige hertz-ſtärckung, wenn ein menſch kranck oder ſchwach iſt, ein wenig darvon gegeſſen, man kan es auch auf ein ſcharlach-fleckgen aufſtreichen, und über das hertze legen.

N. 16. Ein Pflaſter auf das Hertz, für die Hitze, ſo im Leib aufraucht.

Stoß etwas gerſte gar klein, hauswurtzel, einen krebs, ein wenig ſaliter-zeltlein oder ſalpeter-küchel, bolum armænum, jedes nach gedüncken, vermiſch es mit borragen- oder lindenblüth-waſſer, daß es wird wie ein brey, auf ein tuch geſtrichen, und auf das hertz gelegt, wanns dörr wird, mit den waſſern wieder erfriſcht.

N. 17. Vor das Hertz-Geſperr oder Hertz-Geſpann.

Man nimmt capaunen-ſchmaltz, das in kein waſſer kommen, ſetzt es in einem pfännlein über das feuer, wann es heis wird, ſo nimm um einen pfennig knoblauch, ſchneide ihn klein, thue ſelben in das ſchmaltz, röſte ihn, bis er braun wird, alsdenn ſeige es durch ein faum- oder ſchaum-löffel, ſalbe das hertz morgens und abends.

N. 18. Ein anders.

Nimm den ſafft von andorn und may-butter, eines ſo viel als des andern, rührs durch einander, daß eine ſalbe wird, darmit ſchmier das creutz warm in der lincken ſeiten, und am rücken gegen dem hertzen, und die fußſohlen mit friſchen unſchlit.

Item:

N. 19.
Iſt gut das iſop-waſſer, des morgens nüchtern getruncken.

Die Hertz-Waſſer ſind dieſe:

Borragen-waſſer,
Ochſen-zungen-
Saurampffer-
Meliſſen-
Schwartz kirſch-waſſer.

Item: Das hertz-carfunckel-waſſer	fol. 5. num. 10.
Item: Das waſſer	fol. 10. num. 23.
Item: Das waſſer zur hertz-ſtärckung	fol. 10. n. 24. 25. 26.
Item: Das ohnmacht-waſſer	fol. 17. num. 43.
Item: Vor das hertz-ſtechen iſt gut das majoran-waſſer	fol. 21. num. 54.
Item: Der kundelkraut-geiſt	fol. 26. num. 3.
Item: Der ſchwartze kirſch-geiſt	fol. 28. num. 7.
Item: Der goldene eſſig	fol. 33. num. 1.
Item: Der krafft-eſſig	fol. 35. num. 5.
Item: Der alkermes	fol. 38. num. 1.
Item: Der himbeer-ſafft	fol. 41. num. 11. 12.
Item: Der quitten-ſafft	fol. 42. num. 14.
Item: Der ſchwartze kirſch-ſafft	fol. 43. num. 16.
Item: Der äpffel-ſafft	fol. 44. num. 23.
Item: Der ſaurampffer-ſafft	fol. 46. num. 27.
Item: Der weinſchädling-ſafft	ibid. num. 30.
Item: Der köſtliche nägel-zucker, für das hertz-klopffen	fol. 47. num. 1.
Item: Die pulver	fol. 92. num. 18. 19.
Item: Das hertz-pulver	fol. 95. num. 31.
Item: Die präparirten cronabeth- oder wacholder-beeren vor das hertz-klopffen.	fol. 118. num. 19.

Vor Hals-Wehe und Heiſſerkeit.

Die Diæta iſt wie in der Angina.

Ein Gurgel-Waſſer.

N. 1.
Nimm braunellen- breit wegrich- roſen-waſſer, eines ſo viel als des andern, hernach den ſaccharum ſaturni, in einem mörſel klein gerieben, und

und in die waſſer gethan, daß es weiß wird, ein wenig warm gemacht, und ſich darmit gegurgelt.

N. 2. Ein ander Gurgel-Waſſer.

Man nimmt iſop, ſalbey, dürre margaranten- oder granat-ſchalen, jedes gleich, roſen-eßig, friſch brunnen-waſſer, laß mit einander wohl ſieden, mit roſen-honig oder andern ſachen ſüß gemacht, und offt des tages warm gegurgelt.

N. 3. Noch ein anders.

Erſtlich nimmt man ein halb ſeidel rothen wein, anderthalb ſeidel waſſer, 12. blätlein creutz-ſalbey, braunellen ein halbes büſchlein, wie man um einen kreutzer giebt, breiten wegrich 7. blätlein, weinrauten, wohlgemuth, jedes 3. ſtämmlein, allaun eine halbe nußſchale, feigen 3. alles durch einander geſchnitten, und zugedeckt, einen quer finger einſieden laſſen, alsdann durch ein tuch geſiegen, miſch darunter roſen-honig, maulbeer-ſafft, jedes einen guten löffel voll, des tags laulicht offt gegurgelt, iſt gar gut vor halswehe, wie auch für die mundfäule.

N. 4. Ein Gurgel-Waſſer.

Nimm roſen-eßig, friſch brunnen-waſſer, zucker-brodt, laß es alles mit einander weichen, je länger je beſſer, drücks alsdann aus, laß es warm werden, und gurgel dich des tags etliche mal, wer will kan auch ein wenig ſenff-mehl darzu nehmen, es reiniget den hals gar wohl.

N. 5. Ein ander Gurgel-Waſſer, ſo für die Bräun auch gut iſt.

Man nehme ein halb maas wein, 2. pomerantzen, 20. ſalbey-blätter, honig und allaun, jedes ein wenig, laß es einen zwerch-finger einſieden, und brauch es.

N. 6. Für Hals-Wehe.

Mit chamillen-waſſer den hals offt gegurgelt, heilet gar wohl.

N. 7. Ein anders.

Mit eiſen-kraut-waſſer den hals gegurgelt, und ausgewaſchen.

N. 8. Für Hals-Wehe und Bräune, auch ſo einem die Mandeln geſchwollen, für alles bewährt.

Geiß- oder ziegen-milch ein ſeidel, laß drey feigen und pappeln darinn ſieden, und gezuckert, dann ſich darmit gegurgelt.

Ein anders.

N. 9.
Faule quitten eingeweicht in braunellen-waſſer, und ein wenig eſſig, ſich offt darmit gegurgelt, iſt gut für die bräune.

Für groſſe Hitze des Halſes.

N. 10.
Quitten-kern in ſau-diſtel-waſſer gelegt, laß wohl weichen, nimm einen löffel voll, halt es eine weil im maul, es ziehet die hitz aus.

N. 11. So einer nicht ſchlingen kan, und ihm in dem Hals wehe iſt.

So nimm weitzen-haber-kleyen, ſiede ſie wohl in eſſig zu einem koch oder brey, und durch einen trichter den dunſt und rauch offt in den mund gehen laſſen, das macht wohl ſchlingen, es muß auf einen heiſen ziegel geſchüttet werden, thue darnach den trichter in den mund, das röhrlein mit einem tüchlein umwickelt, ſonſt dörfft es brennen.

N. 12. So denen Kindern und alten Leuten der Hals in- und auswendig verſchwüllt, daß ſie nicht ſchlingen können, iſt auch gut vor die Ohr-Wurtzeln oder Drüſen bey den Ohren.

Man nehme ſchaf-wolle von den lebendigen ſchafen, zwiſchen den hindern füſſen, wenns gleich kothig iſt, es iſt beſſer, tuncks in chamillen-öl, drücks aus, legs zwiſchen zwey tüchlein fein warm um den hals; iſt es ein mann, ſo muß man die wolle von einem widder nehmen, iſt es aber ein weib, von einem ſchaf, und alle tage friſch auflegen, es ſoll bewährt ſeyn.

N. 13. Wann einem die Mandeln geſchwollen ſeynd.

Nimm eyer-dotter, miſch ſaltz darunter, daß dick wird, ein wenig wild ſaffran-blüthe darunter, dann hanff-reiſſen aufgeſtrichen, und auf die mandeln gelegt.

N. 14. Für das Hals-Wehe und Geſchwulſt.

Schmier den hals mit ſchnittlauch-öl, hernach ſiede ſalbey in wein, drücke ihn aus, und dem krancken um den hals gelegt, ſo warm als ers erleiden kan, das ſo lang gethan, bis es vergehet.

N. 15. Ein anders für die Geſchwulſt im Halſe.

Dem der hals geſchwollen iſt, der ſiede chamillen in eſſig, und binds alſo warm auf den hals, ſo vergehts.

N. 16.

N. 16. Für allerley Geſchwär, Gewächs und Beulen inwendig im Halſe.

Erſtlich nimm eine gute hand voll ſaltz, wirff es in einen krug, gieß ein maas friſch waſſer daran, netz ein neues tuch darein, ſchlag es um den hals ſo offt es trocken, netz und ſchlag es um, ſo bricht es auf, dazu brauche dieſes gurgel-waſſer: nimm einer haſelnuß groß alaun, zwey hände voll poley, drey ſalbey-blättlein, eine hand voll rothe roſen, einen löffel voll poley-waſſer, roſen-honig, dieſes alles zuſammen in einen topff gegoſſen, bis es zwey finger darüber gehet, und bey dem feuer einmal auffſieden laſſen, darnach ſol mans gleich mit dem ſaltz-waſſer anfangen zu brauchen, und offt darmit gurgeln, ſo wird die beule ſich innerhalb 12. ſtunden öffnen, und durch das gurgel-waſſer der hals ſich wieder ausheilen.

N. 17. Eine gewiſſe Kunſt für die Geſchwär im Halſe.

Ein ſchwalben-neſt, von den rechten haus-ſchwalben, darvon ein theil zerrieben, und in geiß- oder ziegen-milch laſſen heis werden, denn auf ein tuch geſtrichen, warm um den hals geſchlagen, es zieht das geſchwär heraus, daß mans aufſchlagen kan.

N. 18. Wann ein Geſchwär im Halſe wächſt.

Nimm tauben-koth, den ſtreich als wie ein pfläſterlein, leg wieder ein tüchlein darauf, und binds um den hals, man wird ſehen, daß das geſchwär aus dem halſe zieht ohn allen ſchaden, iſt bewährt.

N. 19. Für alles Hals-Wehe und Geſchwäre im Halſe, iſt bewährt.

Man nehme liebſtock-wurtzel, waſch und ſchneide ſie klein, ſied ſie in waſſer, gurgele ſich warm damit gar offt, iſt gut.

N. 20. Recept für das Hals-Geſchwär.

Der alant-wurtzel tugend zu vielen zu gebrauchen, kommt von einem türcken, welcher viel jahre her in öſterreich gefangen war, und iſt für den hals ſehr gut. Als erſtlich, wenn einem der hals wehe thut von heiſſerkeit der anginæ, wenns im hals iſt, ſo ſchabt man die wurtzel in ein waſſer, und läſts, wenn ſie friſch iſt, über nacht darinn ſtehen, wenn ſie aber dürr iſt, etwan etliche ſtunden, hernacher abgegoſſen, und wieder friſch waſſer darüber, und eine weile ſtehen laſſen, wieder abgegoſſen, hernach gieſt man ausgebrennte waſſer, welche zum hals, und dergleichen zuſtänden gut ſeyn, darüber, rührts auf, und gurgelt ſich damit, es hilfft für ſchwermüthigkeit der bruſt, hectica, huſten, und allerley ſolche zuſtände; man nimmt auch

die wurtzel und ſchabts in ein waſſer, läſts über nacht ſtehen, oder etliche ſtunden, und wäſchts alſo zwey mal aus, das letzte mal in ausgebrennten waſſern, als röhrlein- ſcabioſen- und dergleichen waſſern, die gut zu ſolchen zuſtänden ſeyn, hernach läſt man das pulver auf einem ſtuck brodt trocknen, macht zeltlein, wie die ſtärck- oder krafft-mehl daraus / dieſes pulver vermiſcht man mit zwey theil, oder halben theil zuckercand, darvon kan nehmen, und eſſen, ſo offt man will, ſchadet nicht.

N. 21. **Vor die Heiſſerkeit iſt dieſes gut.**

Man nimmt ein ſeidel gute neue gemolckene milch, eine kleine hand voll iſop, vier feigen, ein wenig ſüſſes holtz, einen guten löffel voll honig, laß wohl unter einander ſieden, morgens und abends warm getruncken, bis es beſſer wird.

N. 22. **Wann ein Menſch heiſſer iſt.**

Man nimmt auf ein maas friſch brunnen-waſſer, eine gute ſtarcke hand voll ſchönen ausgeleſenen weitzen, ſiedet ihn ſo lang, bis er ſchrickt oder aufſpringt, ſo dann thut man hinein einen guten löffel voll ſchönes honigs, und läſts noch ſo lang mit einander ſieden, als wie ein hartes paar eyer, hernach nimmt mans vom feuer, läſts kalt werden, und nimmt von demſelben waſſer ein wenig ins maul, und läſts zu zeiten hinunter in hals, man thut ſich auch damit gurgeln.

N. 23. **Ein anders.**

Es iſt nichts beſſers, als einen warmen wein mit zuckercand, ſo warm als mans erleiden kan, hinab gelaſſen, ich habe es an mir ſelbſten probirt.

N. 24. **Hals-Geſchwär und Drüſen zu heilen.**

Eine geſpitzte wegerich-wurtzel an den hals gehänckt, und auf bloſer haut getragen, vertreibt alles.

N. 25. **Wann einem eine Nadel oder Gräte in den Hals kommt.**

Dem ſoll man ein wenig ziegen-käſ zu eſſen geben, ſo verwickelt ſich die nadel oder gräte darein, und gehet von ihm.

N. 26. **Wann im Hals ein Krott, oder anderer Unflath wächſt.**

Nimm weiſſen hunds-koth, gedörrt, ſtoß zu pulver, theriac, jedes ein loth, honig zwey loth, guten eßig acht loth, miſch alles zuſammen, nimm offt darvon

Digitized by Google

darvon in mund, laß es im hals auf- und niedergehen, wirffs oder ſpeys wieder aus. Probatum.

N. 27. **Item:**

Das chamillen-öl, wann die mandeln geſchwollen.

Item: Iſt gut für das hals-wehe das löbliſche gurgel-waſſer	fol. 9.	num.	21.
Item: Der meer-zwiebel-eßig	fol. 35.	num.	5.
Item: Der hals-ſafft	fol. 42.	num.	13.
Item: Der quitten-ſafft	ibid.	num.	14.
Item: Die köſtliche alabaſter-ſalbe	fol. 70.	num.	1.
Item: Die bettler-ſalbe zum ſchmieren	fol. 71.	num.	5.
Item: Das mellilotten-pflaſter	fol. 86.	num.	6.
Item: Der nuß-ſafft	fol. 44.	n.	20. 22.
Item: Die hals-räucherung	fol. 107.	num.	14.

Vor die *Hectica*, Dörr und Abnehmen des Menſchen.

N. 1. **Iſt dieſes gut.**

Man nimmt erſtlich ein halb ſeidel geiß- oder ziegen-milch, und trinckt ſie alſo warm, wie ſie von der ziege kommt, morgens nüchtern, 3. ſtunden vor dem eſſen, dieſes drey tage nach einander continuirt, den vierten tag ein gantzes ſeidel, auch drey tage continuirt, den ſiebenden tag anderthalb ſeidel, und darbey ſechs tage verblieben, nach dieſem nimmt man ab, wie man aufgenommen hat, das iſt zu verſtehen, nach dieſen ſechs tagen, trinckt man drey tage das gantze ſeidel, die andern drey tage das halbe ſeidel, und alſo kommen 18. tage heraus, man raſtet drey tage darauf, ehe man die nachfolgende ſultz oder gallert anfängt zu trincken; die ziege muß aber vorhero mit nachfolgenden kräutern gefüttert werden 14. tage: Erſtlich nimm liebſtöckel-kraut, ehrenpreiß, ſalbey, iſop, erdbeer-kraut, creutz-ſalbey, käß-pappel, gundel-reben, gahel oder gauchheil, lindenes und eichenes laub, erd-rauch, ſauerampffer, johannes-kraut, wilde oder zahme pimpenell, weinrauten, oder rothen ſaamen das kraut, wermuth, odermennig, dieſe kräuter ſo lang mans friſch haben kan, ſoll man der geiß oder ziege zu eſſen geben, von jedem eine hand voll, unter einander gemiſcht, gerſten grob ſchrotten laſſen, und von ſolcher gerſten der ziege alle tage zu lecken gegeben, darunter lerchen-ſchwamm, lorbeer, ein wenig ſchweffel, entzian, fœnum græcum, alant-

wurtzel,

wurtzel, calmus, tormentill-wurtzel, haſel-rüben, wilde oder zahme angelica, ſüßwurtzel, meiſterwurtzel, ochſenzungen, widerthon, der die kleinen blättlein hat, dieß alles klein zerhackt, und geſtoſſen, und ſo viel der gehackten und geſtoſſenen ſachen, ſo viel nimmt man des gerſten-mehl, vermiſcht es wohl unter einander, und thuts ein wenig ſaltzen, damit es die ziege deſto lieber iſſet, darvon der ziege zu morgens und abends zu lecken gegeben, auf einmal eine gauſſen oder zwey hände voll.

N. 2. Recept zu der Sultze oder Gallert.

Erſtlich nimmt man eine ſchöne friſche kälber-lunge den halben theil, die ſchneidet man ſchön ſauber zu ſtücklein, alle die weiſſen äderlein wohl heraus, und wiſcht ſie mit einem tuch ſchön ſauber ab, hernach nimmt man eine ſchild-kröte, ein weiblein, und machts alſo rohe auf, und hacket, wie zum kochen, den kopff, füß und ſchweiff weg, hernach trocknet man ſie auch mit einem tuch ab, und zerquetſchet ihr alle beinlein, und vermiſchts mit der lunge, denn nimmt man nachfolgende kräuter; als waldmeiſter, ſtorchſchnabel, lung- und leber-kraut, hirſchzungen, dürr oder friſch körbelkraut, odermennig, huflattig die blättlein, borragen-blüthe, creutz-ſalbey, lindenblüthe, die muß man zerquetſchen, endivien, zichorien-wurtzel, klein zerſchnitten, 3. oder 4. nachdem ſie groß ſeyn, aus zwey limonien die kerne, die kräuter alle auf das kleineſte gehackt, hernach nimmt man darunter gefeiltes hirſchhorn, eichene miſtel, auch gefeilt, jedes ein quintlein, miſch alles wohl durch einander, die lunge, ſchildkröte und kräuter lege auch darein, wie auch drey oder vier ducaten, in einer flaſche wohl vermacht, ſetze es in ein waſſer, laß fünff ſtunden ſieden, wie eine capaunen-ſultz oder gallert, aber daß bey leib kein waſſer darein kommt, ſeigs dann in eine ſchalen, und nimm alle morgen drey ſtunden vor den eſſen 5. oder 6. löffel voll nüchtern warm; man legt auch in die mitten eine gantze muſcat-nuß; die ſultze fängt man an zu trincken, den tag nach den neuſchein oder neumond, und dieſes 3. oder 4. mal im jahr, oder ſo offt man will, je öffter je beſſer.

N. 3. Folget hernach die gemachte Milch zu dieſer Sultz oder Gallert, wann man die Geiß oder Ziegen-Milch nicht trincken kan, oder will, wie folgt.

Erſtlich nimmt man ein oder zwey maas waſſer, nachdem man viel haben will, ſetzts zum feuer, und deckts mit einem ſaubern deckel wohl zu, nachdem es anfängt zu ſieden, wirfft man darein zwey löffel gute gerſte, geraſpelt hirſchhorn drey meſſerſpitzen, aniß, fenchel, ſo viel man zwiſchen 3. fingern auf einmal faſſen kan, auch ein wenig zimmet, 3. oder 4. körnlein maſtix, ein wenig pomerantzen-ſchalen, dieſes alles in dem waſſer ſieden laſſen, hernach

hernach vom feuer weg geſetzt, und von ſich ſelbſt laſſen abkühlen, doch muß man die gerſte, ſamt dem hirſchhorn zum erſten allein eine gute halbe ſtunde ſieden laſſen, ſamt zwey tamarinden, und erſt die andern vorgemeldten ſpecies ins waſſer werffen, wenn mans ſchier will vom feuer wegnehmen, wenn das waſſer kühl iſt, ſo ſeigt mans in ein ander ſauber geſchirr, hernach nimm zu ein maas waſſer 40. oder 50. mandeln, die ſtöſt man ſchön ſauber, doch daß ſie vorhero abgeſchält ſeyn, ſchön ſauber gereinigte melonen-kern ein löffel voll, 20. groſſe kürbis-kern, piſtatzien ein löffel voll, 15. kern von grünen erdäpffeln, ein löffel voll welſche zirbes-nüßlein, oder pineoli, alkermes-kern viertzig, wilde ſaffran-kern zwantzig, dieſes alles ein jedweders geſtoſſen, und wenns zerſtoſſen iſt, gieß alsdenn das vorig geſottene waſſer darauf, laß es über nacht ſtehen, morgens preſſe es durch ein ſauber tuch, und trinck den erſten trunck von dieſer milch, wenn du bey dem eſſen biſt, oder ſo offt man will, man kan auch aufgelöſte perlen darunter nehmen, und ſo man es wohlſchmeckend haben will, einen tropffen von einer pomerantzen- oder citronen-eſſentz darunter gieſſen, und ſolche milch alle zwey tage friſch machen, das waſſer alle vier tage neu ſieden, dieſe milch dient vor die gall und winde, macht zunehmen, und kühlt, iſt offt probiert, wenn man es für ordinar kan trincken, iſt es um ſo viel beſſer.

N. 4. Ein Bad, wenn man die Schwindſucht im andern Grad hat, für Abnehmung, auch für Hectica, des gantzen Leibes, ſamt einer Schwindſalbe, und von Artzney gemachten Mandel-Milch, mit ſeiner Ordnung zu gebrauchen.

Man nehme heydniſches wund-kraut, käßpappel, eybiſch, rothe garten-pappel, chamillen, huflattich, ſee-blumen, dörr oder grün borragen-kraut, bocksbart, meliſſen weniger als andere kräuter ſeyn müſſen, nimm zu ſechs oder acht ſchaff oder gelten regen-waſſer, wieder der kräuter jedes ein ſtarcke gauffen oder zwey hände voll, was ein groſſer mann halten kan, leg es in das regen-waſſer, leg darzu, ſo viel ſchaff oder gelten waſſer ſeyn, ſo viel pfund rindfleiſch, ſamt fleiſch und beinen, wie es an ſich ſelbſten iſt, laß es ſieden, daß die kräuter und fleiſch gantz weich und zerſotten ſeynd, daß es voneinander fallen will, ſo denn gieß es durch ein tuch ſiedend heiß in die wanne, nach dem gieß wieder ſo viel rohes kaltes regen-waſſer, und ſo viel des rohen regen-waſſers iſt, ſo viel gieß neu gemolckene rohe kalte milch, ſamt dem kalten regen-waſſer, in das heiſſe in die wanne hinein, iſt zu mercken, es muß mehr kalte milch und regen-waſſer ſeyn, als des heiſſen bades, darinnen das fleiſch und die kräuter geſotten haben, daß gleichwohl der kalten milch und des kalten regen-waſſers, jedes um zwey ſchaff oder gelten mehr ſeyn

muß, wird es denn zu kalt, ſo kan mans mit geſottener milch und regen-waſſer wärmen, oder mit etlich glüenden weiſſen kieſel-ſteinen rechte wärme geben, man muß ohne das nicht heiß, ſondern in rechter wärme baden, und nach jedwederm bade, die ſchwind-ſalbe, an gantzen leib ſchmieren, darauf eine ſtunde im bette raſten, und wenn man durſt hätte, kan man zwey ſtunden nach dem bade einen guten trunck von der nachfolgenden milch nach durſt, und auch ſonſten allezeit ſo viel man will, trincken, man kan auch, nachdem man eine ſtunde nach dem bade im bette geraſtet, aller orten in die freye lufft gehen, oder ausfahren, nach belieben.

Alle morgen muß man ein friſches ey, welches nicht 24 ſtunden alt iſt, mit vier meſſerſpitzen wohl aufgefaſten zucker-penid eingerührt, austrincken, und wenn einem darauf dürſtet, ſo kan man gleich darauf die milch trincken, und nach dem des morgens und abends nach gelegenheit ins bad ſitzen, das ey ſchadet nicht, es füllet auch nicht den magen, auch ein trunck milch nicht, aber mit vollen magen iſt nicht gut baden, und nüchtern muß man das bad auch nicht brauchen, ſondern wenigſt eine ſuppe mit einem eingerührten friſchen eyer-dotter eſſen, und nachdem gleich darauf kan man baden gehen.

N. 5. Dieſe Stücke ſeyn zu dem geſottenen Waſſer, darvon man in der Hectica, oder abdörrenden Leib zu trincken pfleget/ wie auch die Mandel-Milch, wie hierinnen geſchrieben ſtehet, Abends zu trincken.

Erſtlichen bocks-hörnlein, kleine weinbeerlein, zibeben, feigen, jedes eine ſtarcke hand voll, aniß, fenchel, jedes vier löffel voll, muſcaten-blühe, zimmet, ingber, jedes einen löffel voll, käſpappel, ochſenzungen, borragen, roth-braune nägelein, ringel-blümel, weiſſe roſen, ſo man die roſen nicht leiden kan, nimmt man deſtomehr borragen-blüthe, ſauer-klee, ehrenpreiß, lungen-kraut, wie es in brunnen wächſt, goldenes leber-kraut, erdbeer-kraut, dürre himbeer, ſüßholtz, waldmeiſter, ſüßwurtzel, hirſchzungen, ſalbey-blüthe, brunn-kreſſe, heydniſch wundkraut, aller welt heyl, oder odermennig, erdrauch, zichorien-wurtzel, oder das kraut, dieſes jedes eine hand voll, iſop einen löffel voll, etliche blätter creutz-ſalbey, rothe gerſten: Alle dieſe ſtücke, was kräuter ſeyn, muß man ſauber waſchen, aber nicht lang im waſſer liegen laſſen, ſonder nur ſchwemmen, alsdenn auf einer groſſen reitter oder horde in einem lufftigen zimmer laſſen übertrocknen, und nicht an der ſonnen, nach dem hacken, und wieder, wie geſagt, laſſen übertrocknen, daß ſie wohl dürr werden, darnach die übrigen ſtücklein jedes nach ſeiner deſcription geſchnitten, wohl unter einander gemiſcht, dann in einer ſchach-

tel

tel behalten, und zu einem maas waſſer allezeit eine kleine zugethane hand voll wohl gefaſt ins waſſer gethan, und allzeit ein ſeidel waſſer laſſen einſieden man kan die ſpecies wohl in ein ſubtiles tüchlein binden, und alſo ſieden laſſen von ſolchem geſottenen waſſer macht man die beſagte hectica oder dörr-mandel-milch: zu drey ſeidel waſſer nimmt man 40. feine ambroſin-mandeln, einen löffel voll pineoli oder pinien, einen löffel voll piſtatzien, die haut abgezogen, und im ſtoſſen allerweil mit friſchen waſſer beſprengt, daß ſie nicht ölich werden, hernach durch ein ſauber tuch mit dem geſottenen waſſer abgerührt durchgedrückt, und ein wenig gezuckert, daß ſie nicht ſuſſer werde, als eine kühe-milch, und das vier mal gebraucht, zwey ſtunden nach dem eſſen, und in ſolche milch zwey groſſe meſſerſpitzen aufgelöſte perlein gerührt, und ausgetruncken.

N. 6. Das Sälblein für die Hectica.

Nimm vier loth frauen-milch, die ein mägdlein ſaugt, zwey loth friſch ſüß mandel-öl, ein quintlein tragand, ein quintlein arabiſches gummi, an dieſe ſtücke gieß pappel-waſſer, ſo viel, daß alles zerſchmeltzt, wie ein dünner panädel oder ſälblein, nimm darzu blau veilgen-öl drey loth, ziegen-butter ein loth, campher drey gran, gieß abermal auf dieſe dinge frauen-milch, rühr es in einem mörſel zu einer ſalbe, ſchmier dich nach einem jedwedern bade, an dem gantzen leibe, liege eine ſtunde darauf im bette, nach dieſem kan man ausgehen und ausfahren nach belieben, und zwey ſtunden nach dem bade kan man die darzu gehörige mandel-milch nach durſt trincken, allezeit wenn man will.

Item: Vor die hectica iſt gut der dörr-ſafft fol. 40. Num. 5.
Item: Der ſafft zu nähren fol. 43. Num. 19.
Item: Das pulver fol. 90. Num. 14.
Item: Das recept. fol. Num. 20.

Vor die Harn-Winde.

Die diæta iſt wie im Sande und Stein.

N. 1. Vor die Harn-Winde kan man dieſes brauchen:

Schmiere die reih oder ſeiten mit hirſch-unſchlit, oder mit unſchlit, ſo auf dem leuchter bleibt.

N. 2. Ein anders.

Storchſchnabel-kraut in milch geſotten, warm auf die reih oder ſeiten gelegt, ſo offt es kalt wird, wieder gewärmet.

Noch ein anders.

N. 3.

Geſtoſſene weinrauten hingelegt, wo der ſchmertzen iſt, und diß offt.

Mehr ein anders.

N. 4.

Nimm einen neuen ziegel, mach ihn heiß, ſchabe eine muſcaten-nuß, lege ſie auf den ziegel, ſetz den krancken darüber, daß er darauf harne, und ein wenig ſitzen bleibe.

Noch eines.

N. 5.

Nimm haarlinſen, ſiede ſie in milch, lege ſie warm über die reihen oder ſeiten.

Wieder ein anders.

N. 6.

In der gröſten noth zu gebrauchen, wenn einer ſchon lang den harn nicht laſſen können, ſo nimmt man zwey meſſerſpitzen zucker, eine meſſerſpitze ſaltz, drückt limonien-ſafft darein, und gibs ein.

Ein anders.

N. 7.

Nehmet die blätter oder blaſen von karpffen, dörrts, machs zu pulver, gebts dem krancken ein.

Ein anders.

N. 8.

Man nehme einen weiſſen haaſen-balg oder fell, brenn ihn, wie er iſt, mit haar und allen zu pulver, des pulvers einen löffel in wein, oder erdbeer-waſſer eingeben, es hilfft.

Ein anders.

N. 9.

Siede etwas korn in mehl, ein gute weil, dann darvon abends und morgens getruncken.

Ein anders.

N. 10.

Nimm knoblauch, pappeln, und ſied es in wein, bis es halb einſiedet, und trinck den wein, es hilfft.

Ein anders.

N. 11.

Stoß einen lebendigen krebs, gieß ein wenig roſen-waſſer daran, ſeigs durch ein tuch, thue einen löffel voll zucker darein, und nimms.

Item:

N. 12.

Nimm drey eicheln, daraus mach ein pulver, und gibs ein.

N. 13.

Digitized by Google

N. 13. **Für die Harn-Winde.**

Man nehme geſtoſſenen meer-hirſe, ſo viel man zwiſchen drey fingern faſſen kan, eingegeben, in was man will.

Item: Für die harn-winde iſt gut das majoran-waſſer	fol. 21. Num 54.
Item: Der wund-balſam	fol. 59. Num. 6.
Item: Die räucherung	fol. 107. Num. 15.
Item: Das clyſtir	fol. 137. Num. 8.

Wann eines nicht Harnen kan.

N. 1. **Kan man diß brauchen.**

Nimm pferſich-kern, machs zu pulver, einer haſelnuß groß in ehrenpreiß-waſſer eingegeben.

N. 2. **Ein anders.**

Nimm eine weiſſe rübe, hohle ſie aus, oder reibs an einem reib-eiſen, drücks durch ein tuch, mit ein wenig waſſer getruncken.

N. 3. **Den Harn wieder zu bringen.**

Nimm bocks-blut, ſo viel du wilſt, ſtelle es an die ſonne, bis es wohl gedörrt iſt, ſtoß es zu pulver, thue es in ein glas, gieß daran ſtein-brech-pimpenell-und gamanderlein-waſſer, alles gleich viel, daß ſie das blut wohl bedecken, laß acht tage ſtehen, hernach wieder an der ſonnen gedörrt, gieb dieſes pulver in fenchel- oder ſpargel-waſſer, darunter ein quintlein zimmet-rinden geſtoſſen iſt, ein.

N. 4. **Ein anders.**

Stoſſe cronabeth- oder wacholder-beeren, binde ſie in ein tüchlein, und über den vördern leib gebunden.

N. 5. **Ein anders.**

Nimm geiß- oder ziegen-milch, thue zerriebenen ſchwefel darein, laß ſieden, thue hanff oder flächſenes werck darein, legs über die reihen oder ſeiten.

N. 6. **Ein anders.**

Nimm etliche zwiebeln, ſiede ſie in baum-öl, und ein wenig ſcorpion-öl, wie ein koch oder brey, leg die zwiebeln auf ein tuch, dann wie ein pfla-

ſter auf die reihen oder ſeiten aufgelegt, es müſſen zwey pflaſter ſeyn; dann wenn eines kalt iſt, daß alſobald das andere da iſt, und diß ſo lang getrieben, bis der harn kommt, und wenns gleich ein ſtein wäre, ſo zertreibt es ihn.

N. 7. Vor das Harnen junger und alter Leute.

Man nimmt ein halb ſeidel küh-milch, geſchälte weiſſe zwiebeln, darein geſchnitten zwey häpel oder köpffe, ſchabe drey oder vier peterſilgen-wurtzeln, thue den kern innwendig heraus, ſchneids länglicht, nimm geſtoſſene cronabeth- oder wacholder-beeren, ſo viel man mit drey fingern faſſen kan, auch ſo viel glas-kraut, geſtoſſenen kümmel, ſo viel man zwiſchen zwey fingern halten kan, laß alſo ſieden, bis es wird wie ein koch oder brey, hernach thut mans auf ein tüchlein, ſchlägt wieder ein tüchlein darüber, und leget es, ſo warm als mans erleiden kan, auf die reihe oder ſeiten. Von den weiſſen zwiebeln das innwendige heraus genommen, und das häutlein um das röhrlein geſchlagen, den weibs-bildern applicirt mans in vordern leib oder in die ſchaam.

N. 8. Ein anders.

Chamillen in waſſer geſotten, darunter eine gebratene zwiebel gekocht, und zuletzt etwas chamillen- und ſcorpion-öl darzu gethan, und zwiſchen zwey tüchlein übergelegt, iſt gut für reiſſen in der blaſen.

N. 9. Für die Verſtopffung des Harns.

Man nehme einen neuen ziegel, laſſe den glüend werden, auf dieſen ziegelſtein lege die rothen federlein von rebhünern, in einem leib- oder nachtſtuhl muß es geſchehen, und den rauch in leib gehen laſſen.

N. 10. Ein anders.

Wann man den harn nicht laſſen kan/ ſo nimmt man einen rättig, ſchabt ihn unter ſich, auch kümmel, jedes nach gedüncken, röſt es in butter, thut es auf ein tüchlein, legt es auf den nabel, daß es auch ziemlich über den bauch gehet, iſt bewährt.

N. 11. Für das Blut-Harnen, das gar gewiß iſt.

Himbeer-kraut in waſſer geſotten, und einen trunck darvon gethan, es hilfft gewiß.

N. 12. Ein anders.

Man nehme roſen-blätter, heidelbeer, margaranten, oder granat-blühe, armeniſchen bolum, wegrich, weyhrauch, maſtix, frauenmüntz, dieſes und ein gehackt, in zwey maas regen-waſſer gekocht, dann durchgeſiegen, pfund

pfund zucker darzu, wieder ſo lang ſieden laſſen, bis es die rechte dicke eines juleps bekommt, davon offt drey löffel voll eingenommen.

Item: Das majoran-waſſer fol. 21. Num. 54.
Item: Das ſcorpion-öl fol. 67. Num. 29.
Item: Das edle pulver fol. 92. Num. 19.
Item: Das magen-pulver fol. 98. Num. 45.
Item: Die präparirten cronabeth- oder wachholder-beere fol. 118. Num. 19.

Vor Hundes-Biſſe, und andere winnige oder tolle Thiere.

N. 1. Kan man dieſes gebrauchen.

Nimm ſtärcke oder krafft-mehl, und zerkäue es im munde, und ſtreich es über die biſſe etliche mal, es hilfft.

N. 2. Ein anders.

Nichts beſſer iſt, als geſchwind einen ſchröpff-kopff auf den biß geſetzt, das ziehet das gifft heraus, und zum ſchwitzen eingegeben, voran ſetzet man es trocken, daß es an ſich ziehet, hernach ſchröpfft man darauf.

N. 3. Ein anders.

Man nimmt gleich ein warmes brodt von einem becken, und ſo heiß, als man es erleiden kan, aufgelegt auf den biß, es ziehet das gifft heraus, hat man kein warmes brodt, ſo bähet man eines, und legts darauf.

N. 4. Noch ein anders.

Nimm ſauerteig, und drey oder vier zeherlein knoblauch darunter geſtoſſen, und aufgelegt, ſo warm als mans erleiden kan.

N. 5. Wann einen ein winniger oder toller, oder anderer Hund beiſt.

So nimm von denſelben hunde das haar, und ein neues leinwandenes tüchlein, auch ein wenig baumwoll, alles durcheinander gemiſcht, und auf einen meßingen leuchter angezündet, wanns leinene tüchlein alſo verbrennet iſt, ſo legs auf, wo der ſchaden iſt.

N. 6.

Ein anders.

N. 6.

Wann einem ein hund gebiſſen hat, ſo leg man auf den ſchaden knoblauch, es ziehet das gifft heraus.

Ein anders.

N. 7.

Brenn den ſchaden mit einem glüenden eiſen, es iſt bewährt.

N. 8. So einen ein winniger oder toller Hund beiſt.

So ſchaue, daß man den hund zu todt ſchlag, oder ſchieſt, nehmt das blut, und ſalbt euch darmit, ſo ſeyd ihr vergewiß, daß es euch nicht ſchadet, iſt auch gut, daß eines ein bißlein von des hundes leber eſſe, ſo ſie gebraten iſt.

N. 9. Für den Brandt, ſo er darzu kommt.

Nimm ein ſeidel eßig, ein ſeidel oder nöſſel waſſer, einen löffel ſaltz, ein halben löffel voll kupffer-waſſer, zwölff gallus-kugeln, untereinander geſtoſſen, vermiſche es mit dem waſſer und eßig, und aufſieden laſſen, netze päuſchen darein, legs ſo warm, als mans erleiden kan, aber, je öffter je beſſer.

Item: Iſt gut für den hundes-biß das köſtliche majoran-waſſer — fol. 21. Num. 54.

Item: Das köſtliche cardobenedicten-öl — fol. 59. Num. 6.

Item: Das ſcorpion-öl — fol. 67. Num. 29.

Item: Das köſtliche öl vor alle wunden — fol. 69. Num. 33.

Item: Das pulver — fol. 96. Num. 35.

Vor das Hüfft-Wehe.

N. 1. Iſt dieſes gut.

Nimm drey faule quitten, thue die kern heraus, dörre ſalbey, wachholder-beer, jedes eine hand voll, einen löffel voll brandtwein, ſeiffe klein geſchnitten, und in mörſel zuſammen geſtoſſen, daß es dick wird wie ein teig, mach kugeln daraus, trockne ſie an der lufft, oder an der ſonnen, ſchmiere dich darmit in einem bad, oder bey einem ofen an dem ort, wo der ſchmertzen iſt, brauch es zum öfftern.

N. 2. Vor Hüfft-Wehe ſamt einem Clyſtir.

Balſamum ſulphuris aniſatum, mit der eſſentz von pomerantzen zuſammen vermiſcht, deſſen acht tropffen in einem ausgebrennten fenchel-waſſer etliche mal einzunehmen.

N. 3.

N. 3. Folget das Clyſtir darzu.

Nimm von unterſchiedlichen erweichenden kräutern zuſammen eine hand voll, fenchel, aniß, coriander einen halben ſcrupel, coloquinten, mit einem halben theil wein, und halben theil waſſer gegeben.

Kopff-Stärckung.

N. 1. Eine gute Stärckung zum Kopff.

Man weicht eine muſcat-nuß in päonien-waſſer, daß ſie weich wird, daß mans blätter-weiſe ſchneiden kan, wieder laſſen trocken werden, wenn der kopff ſo ſchwach iſt, allemal ein ſolch blätlein auf die zunge gelegt, daß es auf den gaumen kommt, ſtärckt den kopff gewaltig.

N. 2. Ein köſtliches Kopff Sälblein.

Man nimmt erſtlich ein loth muſcaten-nüß-sälblein, und thut es in ein glaß, alsdenn nimmt man baldrian-öl/ weiſſes ſeeblumen-öl, gelbes veilgen-öl, jedes eines ducaten ſchwer. das muſcat-nuß-sälblein läſt man ein wenig zergehen, gieſt dieſe öl daran, ſtellt es auf ein kleines glütlein oder kohlfeuer, läſts ein kleines ſüdlein thun, thut es vom feuer/ rührts bis zu einem sälblein geſtehet, wenn einem der kopff wehe thut, ſchmiert man ſich damit, an welchem ort er wehe thut. Iſt bewährt.

N. 3. Ein anders.

Nimm pferſichkern-öl, lein-öl, johannes-öl, weiß magen- oder mohn-öl, gelb veilgen-öl, ſeeblumen-öl, majoran-öl, lavendel-öl, alles unter einander gemiſcht, und ſich geſchmieret.

N. 4. Ein Kopff-Sälblein zu machen.

Nimm lavendel, rothe nägelein, rosmarin-blüthe, rothe roſen, blaue veilgen, paradeis-holtz, gelben ſandel, muſcat-nuß/ ſechs gewürtz-nägelein, und der andern ſtück jedes ein wenig. ſtorax einer erbis groß, alles gröblicht zerſchnitten, und von rothen zindel ein ſäcklein gemacht, die ſachen darein gefüllt, unternähet, und alſo auf den kopff gelegt, wenn er ſchwach iſt.

N. 5. Kopff und Hertz ſtärckendes Pulver.

Nimm marggrafen-pulver ein loth, friſch geſtoſſenes bibergeil zwölff gran, miſch alles fleiſſig durch einander, hernach ſchwartz kirſchen-waſſer, meliſſen-waſſer, jedes ein ſeidel, unter einander gemiſcht, und das pulver darinn eingenommen.

Pp Item:

Item: Iſt gut zur ſtärckung des kopffs, das hertz-car-funckel-waſſer fol. 5. num. 10.
Item: Das Kayſer Carls waſſer fol. 7. num. 13.
Item: Das fünfferley kraut-waſſer fol. 8. num. 17.
Item: Das köſtliche majoran-waſſer fol. 21. num. 54.
Item: Der baldrian-geiſt fol. 26. num. 1.
Item: Der kundelkraut-geiſt ibid. num. 3.
Item: Das pulver fol. 94. num. 27.
Item: Das pulver fol. 98. num. 42.
Item: Das elexir fol. 117. num. 8.
Item: Die präparirten cronabeth- oder wacholder-beeren fol. 118. num. 19.

Für den Schwindel im Kopff.

In dem ſchwindel müſſen ſich die leute halten, wie in fraiß oder ſchweren noth und hinfallenden ſucht, ſie ſollen auch das gar zu hohe ſteigen der gebäu und gähen berge, wie nicht weniger das vielfältige herumgeben in der runde, meiden.

N. 1. Köſtliche Zeltlein für den Schwindel.

Nimm poley, muſcaten-nuß, cubeben, jedes ein halb loth, zucker acht loth, aus dieſen mach zeltlein, ungefehr ſo groß, als ein kreutzer oder vier-pfenniger, davon morgens dreye gegeſſen, unter tags eins, und zu abends zwey.

N. 2. Zeltlein zum Kopff und Schwindel.

Man nehme ein halb loth muſcat-nuß, muſcat-blüthe ein quintlein, zimmet, nägelein, jedes ein halb quintlein, cubeben, des beſten ambra, jedes 20 gran, romaniſche gems-wurtzel 12 gran, paradeis-holtz 10. gran, aufgelöſte perlen, rothe corallen, ſmaragd, jedes 6. gran, rosmarin-lavendel-majoran-öl, jedes fünff tropffen, was zu pulveriſiren iſt, das mach zu dem ſubtileſten pulver, hernach nimm ſchönen weiſſen zucker, in päonien-waſſer baludirt 10. loth, miſche die obbemeldte ſpecies darein, und mache runde zeltlein, dieſe ſeynd gut zu zeiten eines davon zu nehmen, denn es ſtärckt das haupt, und iſt gut für den ſchwindel.

N. 3. Gute ſtärckende Zeltlein.

Nimm rosmarin-blüthe, rothe ſcharlach-roſen, gewürtz-nägelein, muſcat-nuß, galgant, zitwer, ingber, muſcat-blüthe, päonien-kerner, anis-

citronen-ſchalen, jedes ein wenig, alles klein zerſtoſſen, und mit zucker in car dobenedicten-waſſer zerlaſſen, vermiſcht, und zu zeltlein gegoſſen, davon un ter tages immerzu eins im munde behalten.

N. 4. Ein Koch oder Brey oder Müslein für den Schwindel.

Nimm ſchöne ſaubere ſtärcke oder krafft-mehl, gieß darein wein, mit ei wenig waſſer vermiſcht, zertreibs gar wohl, darnach thu darein cori ander, aniß, einer welſchen nuß groß, etliche gewürtz-nägelein, zerſto gröblicht, zuckers wohl, thus alsdenn in ein ſaubers reinl oder becken, ſet es zum feuer, und rühr es wohl, bis zuſammen gehet, laß alſo ſieden, bi man vermeynt, daß es genug geſotten iſt, iß ſolches müslein zu morgen nüchtern vor anderer ſpeis, daſſelbige in der wochen zwey mal gebraucht, iſ bewährt.

N. 5. Triſenet für den Schwindel.

Man nehme aniß, fenchel, kümmel, jedes ein loth, ingber, zimmet-rinden, galgant, jedes vier ſcrupel, nägelein, muſcat-blüth, cardemomen, jedes zwey ſcrupel, ſchönen carnari-zucker ein halb pfund, vermengt, und zu einem triſenet oder pulver gemacht.

N. 6. Für den Schwindel.

Man nehme von einen pfauen den koth für einen mann, für ein weib aber von einer pfauin, ſtoß klein, thue bey ein quintlein in ein gläslein, und gieß etwas wein darauf, daß er zwey finger darüber gehet, laß über nacht weichen, des morgens den wein darvon getruncken.

N. 7. Ein anders.

Alle morgen drey oder vier mariſſen-kern gegeſſen, oder des morgens nüchtern zwey cubeben, oder alle morgen einen löffel voll cardobenedicten-waſſer, oder pulver, in einer ſuppe eingenommen.

N. 8. Noch ein anders.

Man nimmt klein geſtoſſene cubeben und nägelein, jedes gleich, in brandtwein getruncken, vertreibet den ſchwindel in drey tagen.

N. 9. Wieder ein anders.

Nimm regen-würm, die kein glied haben, vermach dieſelben in ein glas, daß kein dampff heraus mag, und ſetze ſie mitten in einen ameiß-hauſſen, laß ſie neun tage ſtehen, ſo wird daraus ein helles waſſer, mit demſelben geſchmiert.

N. 10. Ein anders.

Nimm neu gelegte eyer, ſo viel du wilſt, legs in einen ſcharffen eßig, laß darinn, bis die ſchalen weich werden, alsdenn nimms heraus, und bohre mit einer pfrieme ein loch in die eyer, laß das waſſer heraus rinnen, thue ſelbiges in ein glaß, ſetz an die ſonne, hernach wenn ein menſch den ſchwindel hat, der netze ein tüchlein in dem waſſer, und binde es ihm um das hirn.

N. 11. Mehr ein anders.

Man nehme klein geſtoſſene lorbeer, fülle darmit ein kleines ſäcklein, daß ein viertel lang iſt, und drey finger breit, netz es ein wenig in wein, legs vorn auf den kopff.

N. 12. Ein Säckel vor den Schwindel.

Nimm ein quintlein leibfarbene roſen, lavendel-blüthe, roſmarin-blüthe, jedes ein quintlein, majoran, ſo viel man mit drey fingern faſſen kan, ein loth florentiniſche veilgen-wurtzel, anderthalb quintlein dünn geſchälte citronen-ſchalen, weiſſen ſandel, auch ſo viel rothen ſandel, calmus, nägelein, zimmet, jedes ein quintlein, muſcat-nuß, galliæ muſchatæ, jedes ein ſcrupel, ambra zehn gran, ſtorax anderthalb quintlein, dieſe ſtücke alle fein grob zerſtoſſen, ſo groß, als wie die hanff-körner, hernach in baumwoll mit taffent ſubtil genähet, ſo groß, als ein teller inwendig iſt, und auf dem kopff tag und nacht liegen laſſen, man muß auch von dieſen ſpeciebus nehmen ſo groß als eine welſche nuß, und eingebunden, mit roſen-waſſer angefeucht, und ſo offt man will, darzu riechen, ſoll man ein quintlein ſchwartzen kümmel auch darzu thun.

NB. Den ambra und gallia moſchata muß man erſtlich mit roſen-waſſer wohl abreiben, alsdenn unter die andern ſpecies miſchen.

Item: Das waſſer fol. 21. num. 52. 53.
Item: Das edle pulver fol. 92. num. 19.
Item: Das pulver des lebens fol. 98. num. 42.
Item: Die präparirten wacholder-beeren fol. 118. num. 19.

Für Kopffwehe.

In kopffwehe ſollen gelaſſen werden alle ſtarcke und unverdäuliche ſpeiſen, eingeſaltzene, geräucherte fiſche und fleiſch, alles, was ſauer, oder ſonſten eine ſchärffe (ſo denen nerven höchſt ſchädlich.) in ſich hat; ſonderbar ſeynd zu meiden das überflüßige und unordentliche eſſen und trincken. Thee und Caffee ſeynd höchſt nützlich.

N. 1. Zu den Kopffſchmertzen.

Nimm bertram- weiß veilgen-wurtzel, jedes drey quintlein, fenchel-ſaamen ein quintlein, maſtix anderthalb quintlein, ſalbey-blätter, rosmarin, cardobenedict, ehrenpreiß, jedes ein wenig, dieſes alles in anderthalb ſeidel waſſer geſotten, auf die letzt einen halben löffel voll hollunder-eßig darzu gethan, frühe morgen, ſo viel man kan, laulicht im munde gehalten, ſo lang man mag hernach ausgeſprützelt, zwey mal nachmittag genommen, und alſo drey oder vier mal gebraucht.

N. 2. Einen Umſchlag für das Kopffwehe.

Man nehme wacholder-beeren, gedörrte hollunder-blüthe, kümmel, jedes eine hand voll, gröblicht zerſtoſſen, und in ein glaß gethan, darauf guten eßig, brandtwein, roſen-waſſer, jedes ein ſeidel gegoſſen, an die ſonnen geſetzt, und alle tage wohl gerührt, darein netz ein tuch, und ſchlags um den kopff.

N. 3. Wann einem der Kopff ſehr wehe thut.

Nimm roſen, majoran, ſpicanarden, ſpica, balſam, jedes eine hand voll, laß in einer halben kanne waſſer ſieden, daß es den halben theil einſiedet, darnach tunckt man ein tuch darein, und läſt es wahl naß werden, bindet es um den kopff, es hilfft in derſelben ſtunde.

N. 4. Ein anders.

Man nehme eiſenkraut-waſſer zwey untz, hollunderblüth-waſſer eine untz, wild betonien-waſſer auch ſo viel, ſaltz ein halb quintlein, netze vierfache tüchlein darein, legs auf beyde ſchläffe, wenn ſie trocken werden, wieder eingetunckt.

N. 5. Für das Kopffweh.

Nimm roſen-öl mit wein-eßig vermiſcht, und über die ſtirn geſchlagen, es ſtillet den ſchmertzen, und ziehet die hitze aus.

N. 6. Wann einem der Kopff beym Schlaffe wehe thut.

Man nehme erſtlich heiligen geiſt-ſaamen, pferſichkern, cronabeth- oder wacholder-beer, nußkern, zerſtoß jedes beſonder, und nimm eines ſo viel als des andern, dann ein wenig majoran, miſch alles durch einander mit majoran- und roſen-öl, daß es wird wie ein teig, ſtreiche daſſelbige auf ein tüchlein, und legs auf die ſchläffe. Probatum.

N. 7. Für das Kopffwehe.

Nimm weinrauten, ſtoß ſie mit ſcharffen wein-eßig, ſtreichs auf ein tuch, legs über die ſtirn, wenns trocken iſt, netze es wohl, und friſch über-gelegt.

N. 8. Ein anders.

Nimm buchen-aſchen, und ſo viel ſaltz als aſche, mit roſen-eßig abgerührt, und in das genick gebunden.

N. 9. Ein anders.

Nimm zwey hände voll weitzene kleyen, eine hand voll chamillen-blumen, mit roſen-waſſer beſprengt, und in ein häflein oder töpflein gebrennt, denn alſo warm auf die ſcheitel gelegt, wenns kalt wird, ſo wärme es wiederum, und brauchs.

N. 10. Säcklein auf die Schläffe.

Nimm weiſſen mohn, ein wenig majoran-ſtaub, ein wenig geriebene muſcat-nuß, ſtoß durch einander, machs in maderätzel oder säcklein, legs trocken über die ſchläffe, oder netz es gar ein wenig mit einem gar guten ſchlag-waſſer.

N. 11. Für hefftige Kopffwehe.

Nimm roſen-eßig, majoran-waſſer, von jeden vier löffel, von zwey eyern das klare, weyhrauch ein quintlein, wacholder-beer ein löffel voll, pferſich-kern zehen, das alles zerſtoſſen, durch einander gerührt, und von einem hanffenen werck drey pölſterlein gemacht, dieſes darauf geſtrichen, auf beyde ſchläffe und in das genick gelegt.

N. 12. Säcklein oben auf den Kopff zu legen.

Nimm bibergeil, pomerantzen-ſchalen, lorbeer, kümmel, meliſſen, in ein zindel eingenähet, und oben auf den kopff getragen.

N. 13.

N. 13. Fürs Hirn- und Hauptwehe ein köſtliches Stück.

Nimm drey oder vier muſcaten-blüthe-blätlein, zwey oder drey löffel voll lavendel-waſſer, majoran-waſſer auch ſo viel, zerreib erſt die blüthe in einem mörſel, denn ſo thue ein wenig waſſer darein, mach es warm, und tunck ein tüchlein darein, legs über das hirn, auf den halben kopff, und ſetz ein nacht-häublein darauf, das vertreibt das hirnwehe und unſinnigkeit, ſtärckt das haupt wieder.

N. 14. Für die wilden Schüß im Kopffe, oder wenn es einem geſchwinde ins Haupt fähret.

So nimm ſchwartze cronabeth- oder wacholder-beer, pferſichkern, ein wenig aniß, majoran, roſen-blätlein, ſtoß alles unter einander, hernach broßle ein rockenes brodt darunter, feucht es ſo dann mit majoran-waſſer an, füll es in ein langes ſäcklein, daß von der ſcheitel an bis in das genick langt, alſo übergelegt.

N. 15. Für die Schüß im Kopff.

Nimm bohnen-mehl und weiſſen weyhrauch, eines ſo viel als des andern, mach mit einem eyerklar einen teig, ſtreichs auf ein tuch, und legs über das hirn.

N. 16. Ein anders darvor.

Nimm von einem knaben den harn, netz ein tüchlein darein, und legs auf die ſcheitel, wenns trocken, wieder genetzt.

N. 17. Für das Sauſen im Kopff.

Nimm von junger ſalbey, weiſſe müntze, und cardobenedicten die wipffel, ſolche zu pulver gemacht, davon einen halben löffel voll in einer ſuppe, wenn man eſſen will, eingegeben.

N. 18. Wann eines ein Geſchwär im Kopff hat.

Der ſchnupffe des tags offt weinrauten-waſſer in die naſen.

N. 19. Ein anders.

Nimm eine hand voll hauswurtzel-blätter, ſtoß es, miſch roſen-waſſer und frauenmilch darunter, ſtreichs auf ein tuch, und legs auf die ſchläffe und ſtirn, wenns trocken wird, netz es wieder.

Item:

	fol. 65.	num. 21.
Item: Das majoran-öl	fol. 70.	num. 1.
Item: Die alabaſter-ſalbe	fol 71.	num. 5.
Item: Die bettler-ſalbe	fol. 92.	num. 19.
Item: Das edle pulver		
Item: Das pulver in groſſen ſchmertzen, wo kein ſchlaff iſt	fol. 94.	num. 28.
	ibid.	num. 29.
Item: Das pulver zur reinigung		

Kinder-Zuſtände.

In allen kinder zuſtänden iſt erſtlich zu mercken, daß man dem kind nicht zu viel, und unterſchiedliche mittel brauche, ſondern der mutter oder amme, ſolche mittel, welche denen kindern ſonſt verträglich (gar zu ſtarck aber nicht) anwende, man muß auch zuſehen, daß die mutter oder amme ſich des ſauren und ſtarck geſaltzenen, wie auch kalten trinckens enthalte: ſo fern aber das kind nicht ſauget, kan man ihm ſuppe von ſchaf köpffen geſotten, mit wenig zuckercand oder brey zu trincken geben, eine gewiſſe zeit im koch oder brey eſſen und ſchlaffen halten, ſo viel es möglich; ſo ſie nun abgeſpännet oder abgewöhnet, ſoll man ihnen wenig von fleiſch, geſaltzenen ſpeiſen trockenen brodt, zucker und wein geben, vor kalter lufft hüten, ſo ſie verſtopffet/ oder mit reiſſen, grünlichten ſtühlen beladen/ mit leichten clyſtiren helffen.

Wann die Kinder wollen auswachſen.

N. 1.

Nimm eine hand voll friſche cronabeth- oder wacholder-beer, weiche ſie in eines jungen knabens harn tag und nacht, thue es hernach heraus, laß trocken werden, und zerſtoß ſie auf das allerkleineſte, miſch darunter zwey loth menſchen-ſchmaltz, ein loth hirſchen-marck, ſo friſch, zwey loth ochſen-ſchmaltz, vier loth hirſchen-unſchlit, zuvor gieß auf die geſtoſſenen wacholder-beer ein maas malvaſier, alles unter einander vermengt, und in einem pfännlein ungefehr ſo lang, als ein paar eyer ſieden, geſotten, denn durch ein tuch gedrückt, und damit geſalbet.

Ein anders.

N. 2.

Nimm meiſter-wurtzel friſch aus der erden, dieſe muß man nicht waſchen, ſondern mit einem tuch abwiſchen, und ſtoſſen, den ſafft auf den rücken laſſen tropffen, und mit beyden händen, mit den daumen den rückgrad

ſtarck

ſtarck abwärts laſſen ſtreichen, bis alles hinein iſt gangen, ingleichen, wo ein pinckel oder buckel heraus wolte wachſen, denſelben ſo damit beſtreichen: dem kinde muß mans alle tag in der frühe wann es gleich munter wird, brauchen weilen der leib zur ſelbigen zeit noch warm, und die glieder weich ſeyn, ſo hat es deſto beſſer ſeine würckung, und muß den tag nur einmal gebraucht werden und darauf muß man das kind an einem holtze, daß wie ein prügel iſt, mit beyden händen ſchwebend laſſen daran hencken, ſo richten ſich die glieder wiederum ein, dieſes mittel hat einem mägdlein geholffen, die hinden und vorn einen buckel hat gehabt, und völlig gerade worden.

Wann man meint, die Kinder wollen Blattern oder Pocken bekommen.

N. 1. Etliche gute und approbirte Mittel, denen Kindern vor- und in Blattern oder Pocken zu gebrauchen.

Wann die blattern oder pocken regieren, und man ſich darvor beſorget, ſoll man denen kindern alle morgen, wann ſie noch geſund ſeyn, 2. oder 3. meſſer-ſpitz voll hollunder-ſalſen- oder gallert, darinn 1. meſſer-ſpitz gebrenntes hirſch-horn vermiſcht iſt, eingeben, und ungefehr eine ſtunde darauf faſten laſſen, kan auch in der wochen 1. oder 2. tag ausgeſetzet werden, wanns etwan möchte zu wider ſeyn, dieſes hält den leib offen, und macht das geblüt ſubtil, und wann ſchon gleich hernach die blattern oder pocken kommen, ſo ſeynd ſie nicht ſo gefährlich.

N. 2. Ein anders.

Wann man das obige nicht gebrauchen wolte, ſo iſt dieſes auch gar gut, wann man alle abend und morgen, wann die blattern regieren, ehe ſie die kinder bekommen, ihnen ein wenig hanff-ſuppe zu trincken giebt, ſie müſſen aber nicht gleich darauf eſſen oder trincken.

N. 3. Noch ein anders.

Steg-kern klein zu pulver geſtoſſen, eine meſſer-ſpitze voll genommen, einen tag eine hanff-ſuppe, des andern tags die ſteg-kern darvon zerfahren die blattern oder pocken innwendig und gehen mit den ſtühlen hinweg, und bekommen die kinder nicht viel blattern oder pocken.

N. 4. Wieder ein anders.

Es iſt auch ſehr gut, wann es ſeyn kan, daß man die kinder vor den blattern ein wenig laxiret, damit der unrath, welcher ſonſt durch die

blattern heraus muß, zuvor ein wenig ausgeführet wird; man nehme ein halb loth ſauber ausgeklaubte ſenes-blätter, weich die in einer ungeſaltzenen hüner- oder welches beſſer, zwetſchgen-ſuppe, darzu ein wenig aniß-ſaamen gethan, über nacht an einen warmen ort ſtehen laſſen; früh ſetzt mans zum feuer/ läſt einen ſud aufthun, und zerläßt darinn anderthalb quintlein manna, ſeigt es durch ein tuch, und ſo warm es zu erleiden, ausgetruncken, und ſich darauf verhalten, wie gebräuchlich.

N. 5. So bald die Kinder erkrancken, daß man beſorgt, ſie bekommen die Blattern oder Pocken.

So ſoll man ihnen ein wenig venediſchen mythridat, einer guten erbis groß, ein paar gran orientaliſchen bezoar, einer groſſen linſen groß rothe myrrhen, ein blätlein vom beſten gold, zuſammen klein zerrieben, und in einem erdrauch-ſafft, oder deſſen waſſer, oder cardobenedicten-waſſer eingeben, niederlegen, und ſo darauf, wo möglich, ein wenig ſchwitzen laſſen.

N. 6. Ein anders.

Nimm dörre citronen-kerne, zu kleinem pulver gemacht, und darvon eine gute meſſerſpitze voll denen kindern eingegeben, in was man will, zwey oder drey mal, auch ſoll man ihnen ſalbey-ſaamen ſtoſſen und eingeben, von dieſen beyden ſollen die blattern oder pocken ſehr ausſchlagen, und gleich das hertz ſtärcken.

N. 7. In der Kinder gewöhnliches Trincken ſoll man legen:

Erſtlich ein wenig präparirtes hirſch-horn, cardobenedicten-ſaamen, ein wenig rothe myrrhen, ein ſtücklein päonien-wurtzel, ein blätlein gold, drey zerſchnittene feigen, dieſe ſtücke alle zuſammen in ein pinckerlein oder läplein gebunden, und ſo ins trincken gelegt, alle zwey oder drey tage ſoll mans verneuern, man ſoll ihnen auch das trincken nicht zu viel verwehren, damit nicht der durſt zu viel überhand nimmt, noch ſie gar zu hitzig halten, ſondern in temperirter wärme.

N. 8. Das geſottene Linſen-Waſſer iſt denen Kindern auch gar tauglich und gut.

Man nimmt linſen nach geduncken, wäſcht ſie ſauber, gießt friſches brunnen-waſſer daran, läſt ſie ſieden, und wanns den erſten ſud gethan, ſeiget man das waſſer herunter, und gießt wiederum ein ſaubers waſſer daran, und läſts wieder ſieden, bis genug iſt, wanns genug geſotten hat, wirfft

wirfft man auf die letzt ein bröcklein gold-myrrhen darein, und läſt darvon die kinder trincken, iſt ihnen ſehr gut.

N. 9. Ein ander Waſſer, welches man denen Kindern zu trincken giebet, ſo viel ſie trincken.

Nimm auf drey maas waſſer ein loth gefeiltes hirſch-horn, ſieben welſche feigen, gewürffelt geſchnitten, ein wenig weinbeerlein, eine gute hand voll linſen, man muß vorhero in ein häfelein oder topff etliche süde thun laſſen, und das erſte waſſer weg gieſſen, alsdann thut mans zu den andern ſachen, auch ein viertel theil von einer terra ſigillata, wann man die weiſſe nicht haben kan, nimmt man die rothe, die weiſſe iſt aber beſſer, das gefeilte hirſch-horn aber bindet man in ein tüchlein, ſamt der geſtoſſenen terra ſigillata, läſts alſo ſieden, bis ein halbes, oder anderthalb ſeidel waſſer eingeſotten iſt, und giebts dem kinde zu trincken, aber nur nicht kalt, es ſey winter oder ſommer; wegen des halſes muß man wohl achtung geben, wann man vermeint, die blattern oder pocken ſeyn im halſe, daß ſie nicht lufft haben, bisweilen ein wenig blau veilgen-ſafft geben, doch nicht zu viel, dieweil er kühlet, nur ſo viel, daß der hals gelindert wird, das fürnehmſte iſt in gleicher wärme, das zimmer zu halten, nicht zu heis, auch nicht zu kalt, auch wegen des eſſen, nur lauter geringe ſpeiß, als ſuppen, zwetſchgen und müßlein, daß man auch in allerehesten in obacht nimmt, daß ſie offen im leibe ſeynd, auch nicht zu viel eſſen geben, bis ſie aus der gefahr ſeynd.

N. 10. Wann man meint, die Kinder wollen blattern oder pocken.

Stoß rüb-ſaamen klein, treib ihn ab in cardobenedicten-waſſer, drücks durch ein tuch, thue zwey blätlein fein geſchlagenes gold darein, gibs dem kinde 3. oder 4. mal ein, man gebrauchts auch in flecken.

N. 11. Ein gutes Träncklein, wann die Kinder blattern wollen, daß ſie bald ausſchlagen.

Man nimmt etliche löffel voll ausgebrenntes hollunder-waſſer, 30. zerſtoſſene citronen-kern, welſche weinbeerlein, ſo viel man zwiſchen drey fingern halten kan/ eine meſſer-ſpitz zerſtoſſenen rüb-ſaamen, dieſes alles unter einander geſotten, und durch ein tuch wohl ausgedrücket, und alſo warm zu trincken geben, nachmittag um drey uhr, wann ſie vormittag nichts eingenommen.

N. 12. Wann den Kindern die Blattern ausſchlagen.

So hengt man ihnen citronen-kern in das trincken, und giebt ihnen zim-
met, myrrhen, jedes ein wenig in weinrauten-waſſer ein, es treibt ge-
waltig vom hertzen.

N. 13. Wann ſie Blattern im Halſe haben.

So muß man ihnen ein mit weinbeerlein wohl geſottene gerſten durchge-
trieben zu eſſen geben, und ſie auch nicht gar zu heis halten, die blattern
verbrennen ſich nur, und mit rothen tüchern zudecken, man ſoll ihnen das kra-
tzen nicht wehren, denn ſie ſonſt gar einfreſſen, wenn ſie zeitig ſeyn, aufſtehen,
daß ſie lufft haben, ſo wirds nicht grüblicht.

N. 14. Wann der Hals voll iſt mit Blattern oder Pocken.

Gieb ihnen eingemachte weixel oder kirſchen, ſie laſſen den hals nicht zuſam-
men wachſen, wie auch gedörrte weixel oder kirſchen geſotten, und ge-
geben.

N. 15. Für den Hals, wann die Blattern beginnen abzudörren.

Es kommen auch die blattern denen kindern bisweilen in den hals, daß ih-
nen iſt, als wann ſie erſticken wolten, abſonderlich, wann ſie beginnen
zu dörren, ſo ſoll man ihnen unterweilen nur einen löffel voll ſüß mandel-öl,
mit zucker vermiſcht, ein wenig warm in den hals laſſen flieſſen, das lindert,
lediget ab, und heilet aus.

N. 16. Wann die Kinder flecken oder maſern, die noch an der Amme trincken.

So ſiede der amme ein waſſer von linſen, man muß aber nicht zu viel neh-
men, auf drey maas waſſer einen guten löffel voll linſen, und das waſ-
ſer, wanns ſiedet, zwey mal weg gieſſen, es iſt ſonſten gar zu grob, man ſoll
auch mercken, daß man nicht zu ſtarck läſt heitzen, damit das kind keinen ca-
tharr bekommt, dargegen behüte auch vor der lufft ſolche kinder.

N. 17. Wann die Kinder flecken oder maſern.

Nimm weiſſen rüb-ſaamen, weiſſen agley-ſaamen, gefeiltes hirſchhorn,
rothe terra ſigillata ein wenig, alles zerſtoſſen, in ein tüchlein eingebun-
den, und in das trincken der kinder gehenckt, auch offt ausgedrückt, wann ſie
trincken, und das rothe hirſch-horn mit dem waſſer geſotten, gebrennten ſchar-
lach mit dem edelgeſtein-pulver, und ein blätlein gold unter einander vermi-
ſchet, und eine meſſer-ſpitze voll eingeben, iſt gar gut zum austreiben.

Wie

Digitized by Google

Wie man mit denen Kindern verfahren ſoll, wann ſie gebrochen ſeynd, oder einen Bruch haben.

N. 1. Iſt dieſes gut.

Erſtlich ſoll man das kind allezeit liegend verbinden, die därm, wenn ſie heraus kommen, allzeit fleißig und ſauber hinein drucken, hernach mit der ſalbe für dieſen zuſtand fein warm geſchmiert, und ein ſtücklein von einer ſau- oder rindernen blatter oder blaſe darauf gelegt, auf die blatter oder blaſe ein 6. oder 8. faches bäuſchel, über dieſes das bändlein, welches ſo feſt und ſtarck ſolle gebunden ſeyn, als es möglich zu erleiden, das ſchmieren mit der ſalbe ſoll alle tag zwey mal geſchehen, ſo ſoll man das kind nach möglichkeit mit liegen einhalten, und auf alle weiſe ſehen, daß es ſich nicht erzörnet, oder viel weinet, denn wenn der bruch ſehr groß iſt, ſo hat es auch eine längere zeit und gröſſern fleiß vonnöthen, dann ſolche groſſe zuſtände nur mit langer zeit zurecht gebracht werden.

N. 2. Für die kleinen Kinder, wann ſie Waſſer-Brüchlein haben.

Nimm ein ſeidel guten brandtwein, 2. loth gold-myrrhen hinein gethan, und fünff tage an der ſonnen oder ofen ſtehen laſſen, nach dieſen alle tag dem kind aufgelegt, 2. oder 3. mal des tags.

Wann die Kinder Catharre oder Flüſſe auf der Bruſt haben.

N. 1. Kan man dieſes Mittel brauchen.

Nimm ſcabioſen-röhrlein, und hufflattig-waſſer, eines ſo viel als des andern, daß alles ein ſeidel wird, darnach nimm 6. löffel voll friſches waſſer, daß das andere darmit gebrochen wird; nimm auch 3. gewürtz-nägelein, und einen weiſſen zucker-cand, und laß es eine weile ſieden, bis es braun wird, alſo iſt es fertig, und kan man den kindern immer 1. löffel voll darvon geben.

N. 2. **Ein bewährtes Laxir-Säfftlein vor die Kinder, wann ſie voll um die Bruſt ſeynd, es lediget ab, und macht ſanfft den Catharr von dem Brüſtlein durch die Stühle gehen.**

Erſtlich ausgezogene caßia, manna, zucker-penat, veilgen-julep, jedes ein loth, dieſes ſäfftlein macht man alſo: Man nimmt manna in ein ſilbern ſchüßlein, und gießt röhrlein-waſſer darauf, hernach ſetzt mans auf ein glütlein oder kohlfeuer, daß die manna zergehet, darnach geſchwind durch ein tüchlein, das ſauber iſt, durchgedrückt, und wiederum auf das glütlein oder kohlfeuer geſetzt, die ausgezogene caßia, zucker-penat, und veilgen-julep mit der manna vermiſcht, wohl laſſen warm werden, und unter einander gerührt, laulicht dem kinde davon eingegeben, darnach die kinder alt ſeyn, einem kind von 3. viertel jahren ein kleines löfflein voll, einem kinde von 2. oder 3. jahren 2. oder 3. löffel voll, es hat kein gefahr darmit, man kans wohl 2. mal im tage geben, wanns die noth erfordert, früh und nachmittags, die ammen könnens auch offt nehmen, und gleich darauf zu trincken geben, denen 6. wochen-kindern ſtreicht mans mit den fingern ein, im tag drey mal, das röhrlein-waſſer muß man nur ſo viel nehmen, daß der ſafft wird wie ein julep.

N. 3. **Ein anders.**

Wann denen kindern der catharr ſo ſtarck auf der bruſt liegt, ſoll man ihnen warmes bier, oder hüner-ſuppe mit etwas friſchen gänſe-fett zu trincken geben, lediget ſehr ab; etliche geben lein-öl zu trincken, das iſt den gemeinen kindern zu verſtehen.

N. 4. **Ein anders darvor.**

Nimm weiſſen weyhrauch, von hüner-magen die innwendige haut, alles klein gepulvert, und noch ein mal ſo viel zucker, 1. meſſer-ſpitz voll dem kind, in was man will, oder kan, eingegeben.

N. 5. **Wann der Catharr nicht nachlaſſen will, ſo brauche dieſe Purgation.**

Nimm blaue veilgen, was man zwiſchen zwey fingern faſſen kan, baumwoll-ſaamen ein halb quintlein, laß ſolches in einer ungeſaltzenen hüner-ſuppe ſieden, hernach durchgeſiegen, und ein quintlein präparirten lerchen-ſchwamm, und ein wenig fenchel-ſaamen, über nacht darinnen weichen laſſen, morgens ausgedrückt, und darinnen zwey loth manna abgetrieben, oder nachdem das kind alt iſt, wenig oder mehr, und alſo eingegeben.

N. 6.

N. 6. Wann denen Kindern der Catharr ſo ſtarck fällt, daß ſie erſticken wollen.

Man nehme baumwoll, zünde ſie über einem licht an, wanns brennt, ſo löſche ſie zwiſchen zwey zinnernen tellern ab und legs dem kinde auf den wirbel, ſoll bewährt ſeyn, und kein kind am catharr erſticken laſſen. So aber (welches GOtt gnädig verhüten woll) eine groſſe gefahr mit dieſem catharr ſich ereignen ſolte, oder daß es wegen ſeiner dicke nicht möchte zertheilt werden, wodurch dann erſtöckung zu befürchten, ſeynd folgende mittel in groſſen gefahren der kinder öffters mit groſſer hülff bewährt befunden worden, da man alle augenblick eines erſtöckens ſich beſorgt: man nimmt alant-wurtzel ein loth, meiſter-wurtzel anderthalb quintlein, ſüſſe holtz, weiſſe veilgen-wurtzel, jedes zwey quintlein, wein-eßig 6. loth, aniß, fenchel-ſaamen, jedes ein quintlein, klein zerſtoſſen, und zerſchnitten, über nacht in ein glas weichen laſſen, frühe ausgedrückt, und mit 12. loth zucker zu einem ſafft abgekocht, deſſen einen löffel voll eingeben, und über eine weile ein ſtuhlzäpffel beygebracht, ſo von honig, und etwas weiſſen nieſſe-pulver gemacht, dieſes zieht gewaltig den vorher mit dem ſaft abgeledigten ſchleim und zähen catharr von der bruſt hinweg, darneben brauche man folgende bruſt-ſalbe: Nimm eine wohl gebratene weiſſe rübe, zwey gebratene zwiebeln, preſſe aus beyden den ſafft, thue darzu geſtoſſene pferſichkern, geſtoſſene cronabeth- oder wacholderbeeren, jedes ein quintlein, gantzen ſaffran 2. quintlein, ſchweinen-fett, altes capaunſchmaltz, weiſſes lilien-öl, jedes anderthalb quintlein, hecht-fett, wachs, jedes drey quintlein, daraus eine ſalbe gemacht, damit die kinder, wenn ſie ſo eng um die bruſt ſeyn, etliche mal geſchmiert, es hilfft geſchwinde.

N. 7. Wann einem Kinde durch den Catharr der Athem verlegt wird.

Nimm ſcabioſen-röhrlein-ehrenpreiß- und lindenblüth-waſſer, mit zuckercand vermiſcht, und giebs mit maſtix und küchen-zucker, damit die gugl oder wiege, und alle windeln vor dem zimmer geräuchert, vier loth zucker, ein theil maſtix, zwey theil rothe roſen. Wanns auf dem brüſtlein rößlet, ſoll man von dem ſchnecken-pflaſter auflegen, bey der nacht, und hernach bey dem tage allezeit weggethan.

N. 8. Wann die Kinder voll um die Bruſt ſeyn.

Man nehme eines eyes groß friſche butter, und den dotter von einem neu-gelegten ey, 5. ſaffran-blüthen, einen löffel voll tropff-wein, rühre dieſe ſtücke alle wohl durch einander ab, ſied es auf einem glütlein oder

kohlfeuer,

kohlfeuer, daß es dick wird wie ein köchel oder brey, wenn mans ſo lang ſiedet, ſo zerrinnt alles, und rinnt die butter darvon, wenn es nun iſt wie ein köchel, ſo thut mans zwiſchen zwey tüchlein warm aber nicht heis dem kind auf das brüſtlein legen, es vertreibet den huſten und völle um die bruſt, treibt auch den ſchleim durch den ſtuhlgang weg, iſt probirt worden, und hat wohl gedient.

N. 9. **Ein anders.**

Man nimmt einen ſauern apffel, röſtet denſelben in einem tiegel zu einem köchel oder brey, und dem kinde zwiſchen 2. tüchlein auf das brüſtlein warm gelegt.

N. 10. **Noch ein anders.**

Das rechte gemeine unſchlit auf fließ-papier getröpffelt, und warm übergelegt, es muß aber von einer alten unſchlit-kertzen ſeyn.

N. 11. **Ein anders.**

Nimm kohl, hacke ihn klein, und in gelb veilgen-öl geröſtet, und zwiſchen zwey tüchern auf die bruſt gelegt.

N. 12. **Wieder ein anders.**

Man nimmt zwey oder drey ſüſſe äpffel, darnach man viel machen will, die ſchält man, und reibts auf ein reibeiſen, thuts in einen tiegel, und gießt hernach folgende öl darauf, blau veilgen-chamillen-weiß-lilien- und leinſaat-öl, röſte die äpffel darinnen, ſtreichs auf ein tüchlein auf, und legs dem kinde zwiſchen 2. tüchlein warm auf das brüſtlein, des tages 2. oder 3. mal.

N. 13. **Ein Pflaſter auf die Bruſt der Kinder.**

Erſtlich nimm eine weiſſe zwiebel, thue zucker darein, auch 4. oder 5. blüthen ſaffran, man muß die zwiebel in ein papier einwickeln, und mit papier ins waſſer netzen, denn in heiſſe aſche legen, wohl weich braten laſſen, hernach die zwiebel gehackt und in gänß- oder capaun-ſchmaltz geröſt, ſo viel, daß wohl fett wird, hernach thut man einer halben nuß groß caßia darzu, auch einen löffel voll ſüß mandel-öl, unter einander gemiſcht, auf ein blaues papier in der gröſſe als die bruſt iſt, mit einer nadel das papier durchſtochen, und fein warm aufgelegt.

N. 14. **Ein anders darzu.**

Man nimmt gänſe-ſchmaltz, hirſch-unſchlit, capaunen-ſchmaltz, johannes-öl, weiſſes wachs, ſo viel, daß ein wenig dieſe ſtücke hart macht, ſetz ein

ein neues flecklein von leinwand durch, mache ein pflaſter daraus, und leg dem kinde warm auf die bruſt, man nimmt auch diſtillirtes lein-öl dar unter.

N. 15. Wann die Kinder Bruſt-Beſchwerung und den Huſten haben.

Eine gebratene zwiebel geſtoſſen und gezuckert, thue auch ein wenig weyh-rauch darauf, röſte ſie ein wenig, ſtreich ſie auf ein blaues papier oder tuch, das wöllen iſt, legs dem kind auf das brüſtlein, doch daß es den magen nicht gar bedecket.

N. 16. Ein anders.

Erſtlich nimm brandtewein ein gläßlein voll, und ein halbes ſtrü-tzel oder klümplein butter, den brandtewein gieß auf die butter, zünde ihn an, und laß ihn brennen, bis er ausgebrennt iſt, alsdenn wird es wie ein sälblein, ſchmiere damit des kindes ſeine bruſt, es lediget gewaltig ab.

N. 17. Wann denen Kindern die Catharre oder Flüſſe auf die Bruſt fallen.

Man ſoll nehmen ſtärck- oder krafft-mehl ſo viel als zwey eyer groß, thue es in eine ſchüſſel, darzu von zwey eyern die dotter, drey löffel voll tropff-wein, drey ſtrützel butter, geriebenen ſaffran/ daß es ziemlich gelbe wird, ein wenig gepülverten weyhrauch, dieſes treibt man durch einander glatt ab, daß es wird wie eine ſalbe, man kans auf ein glütlein oder kohlfeuer ſetzen, ſo läſt es ſich lieber abtreiben, alsdenn nimmt man darvon, läſts wohl warm werden, und ſtreicht es auf ein kohl-blätlein, das zuvor in heis waſſer getunckt iſt, legets dem kinde warm über das brüſtlein; alsdenn ein warmes tuch darauf, man kan auch, wenn man will, das sälblein zwiſchen zwey tüch-lein auf das brüſtlein legen.

N. 18. Ein anders.

Nimm friſch ausgezogene caßia, auf ein leder geſtrichen, denn mit zindel überzogen, auf das brüſtlein gelegt, wann es ertrocknet, wiederum verneuert.

N. 19. Ein anders darvor.

Wenn der catharr ſtarck fällt, nimm gelb veilgen-öl, muſcatennuß-sälb-lein, ſchmiere den wirbel auf den abend darmit, und räuchere die ſchlaff-haube mit einer fluß-räucherung, und ſetze ſie auf, das ſtärcket und hält auf.

N. 20. Wann die Kinder voll im Kopff ſeyn.

Siede majoran in waſſer, binde ihn auf das genicke, es ziehet die flüſſe vom kopff hinweg.

N. 21. Wann die Kinder Catharre haben.

Mit weyhrauch ein hanffenes werck angeräuchert, und ſolches auf den wirbel des kopffs gelegt, zuvor mit einem muſcatnuß-ſälblein den wirbel geſchmiert, ſtärcket das köpflein, läſt nicht ſtarck ſincken.

N. 22. Catharr Abledigung für die Kinder.

Nimm näglein-ſtaub, maſtix, agtſtein, und klein geſchnittene roſen untereinander vermiſcht, und wann den kinde der catharr ſo ſtarck vom köpflein auf die bruſt ſinckt, ſo ſträuet man ihn auf das köpffel, und reibts ein wenig hinein.

N. 23. Für den Catharr.

Wann der catharr zuviel ſinckt, muß man das häublein des kindes mit maſtix räuchern, oder mit weyhrauch, wann er gar überhand nimmt, ſo muß mans mit agtſtein räuchern, und hanffen-werck auf die ſcheidel legen, näglein, maſtix geſtoſſen, und auf baumwoll aufgelegt, wann ſie gar erſticken wollen, in das genick etliche tropffen agtſtein-öl geſchmiert, ſo hälts ein wenig auf.

N. 24. Das Schnecken-Pflaſter, wann der Catharr den Kindern gar ſtarck fällt.

Man nimmt eine gantze ſchnecke, wie ſie iſt, die nicht ausgekrochen, wiſchet ſie ſauber ab, und ſtöſſet ſie gar klein mit ſamt den häuslein, dann eine halbe muſcatnuß, ein wenig weyhrauch einer bohnen groß, muſcatnuß-ſälblein zuſammen wohl vermiſcht: Von dieſen ſtreicht man den halben theil auf ein leder eines halben thalers breit, machts ein wenig warm, und legs dem kinde auf den wirbel, man läſts ſo lange liegen, bis der catharr nachläſt.

Dieſes iſt auch gar gut, und heilet nicht ſo ſtarck wie das ſchnecken-pflaſter: Nimm gewürtz-nägelein, weichs in roſen-waſſer, laß 3. ſtunden weichen, ſeigs ab, und laß auf einem papier von ſich ſelbſten trocken werden, ſtoß zu pulver, und hebs in einer ſchachtel auf, wann dem kinde der catharr fället, ſo ſtreue man darvon eines groſchens breit auf den wirbel des kopffes.

N 25. Denen Kindern für den Huſten.

Nimm ein halb loth ausgezogene caſsia, und ſo viel zuckercand, ſtoß, und thue ein oder zwey löffel voll blau veilgen-ſafft darzu, und gibs dem kinde zu lecken.

N. 26. Ein anders darvor.

Nimm ſchöne florentiniſche weiſſe veilgen-wurtzel, die inwendig nicht löcherig iſt, ſchön weiß geſchabt, thue das auswendige häutlein herab, ſtoß die wurtzel, und machs zu kleinen pulver, alsdenn nimmt man ſo viel geſtoſſenes ſüſſe holtz, und ſo viel geſtoſſenen zucker-penat, und weiſſen zuckercand, dieſes alles klein geſtoſſen, und unter einander gemiſcht, wann das kind ein wenig huſtet, ſo giebt man ihm gar offt des tages darvon zu lecken.

N. 27. Noch ein anders darvor.

Nimm warmes bier, darinn groſſe rüb-ſchalen, roſen-potzen oder knoſpen und blätter gekocht, darein eine weile die füſſe gehalten, und darmit gebähet.

N. 28. Wieder ein anders.

Schmiere den kindern die fuß-ſohlen mit hecht-ſchmaltz oder unſchlit-kertzen.

N. 29. So einem Kinde der Hals inwendig verſchwellen wolte.

So man ſich beſorgt, daß der hals inwendig verſchwüllt, ſoll man nehmen weiſſe rüben, weiſſe zwiebeln unter einander zerſchnitten, in butter und ein wenig baum-öl geſotten, dieſes zwiſchen zwey tüchlein dem kinde oder groſſen menſchen um den hals geſchlagen, läſt inwendig nicht verſchwellen.

N. 30. Wann einem Kinde die Naſe vom Catharr geſchwüllt, und überall roth und verſtopfft iſt.

Nimm pappel- und bieſſen-waſſer, eines ſo viel als des andern, waſche daraus etwas friſche butter neunmal, dazu thue auch etwas zucker, die butter thue öffters des tages in die naſe, kanſt auch über der naſe darmit ſchmieren, deßgleichen abends wann man ſchlaffen gehet, es hilfft. Probatum.

N. 31. Ein Clyſtir vor den Catharr der Kinder.

Nimm ein ſeidel oder nöſſel hühner- oder rindfleiſch-ſuppe/ zwey löffel voll roſen-honig, einen löffel voll küchen-zucker, einen eyer-dotter, ſieben löffel voll baum- oder weiß lilien-öl, ein wenig ſaltz, zuſammen vermiſcht, und gebraucht.

Für den Durchbruch oder Durchfall der Kinder.

Num. 1.

So ſeynd ſie einen tag beſſer, den andern tag wieder übler, daß allezeit ein gewäſſer dabey iſt, und räucht wie ein dämpffel oder ſauerteig, offt ſehen die ſtühle goldfarb, den andern tag aber gelb aus, alſo heiſt man es die feuchte: ſo ſoll man dem kind drey oder fünff feucht- oder feig-bohnen an den hals hencken, auch ſo es ein kind, das noch an der bruſt ſäugt, der amme von galgant und maſtix ein waſſer ſieden laſſen, dem kinde aber einer linſen groß alkermes eingeben, daß muß man aber nur einmal eingeben, ſoll den magen gewaltig ſtärcken, in einer ſpün oder ſuppe abgetrieben, des kindes magen aber mit pomerantzen- und maſtix-öl ſchmieren.

N. 2. Wann man die Kinder abſpännt, oder gewöhnet, gewiſſe laibel oder küchel zu backen, ſo man allezeit in ihr trincken wirfft.

Nimm ein ſchönes mund-mehl, und ein wenig grob geſtoſſenen coriander, aniß, fenchel, jedes ein wenig, eine halbe muſtat-nuß, drey nägelein und etliche körnlein maſtix, dieſes alles zerſtoſſen, mit einem ey abgemacht, und zeltlein oder küchlein darvon gemacht, und gebacken: wenn man der kinder ihr waſſer vom feuer nimmt, ſo wirfft man ein ſolch laiblein oder küchlein hinein, und giebt von ſolchen waſſer zu trincken.

N. 3. Zeltlein für den Durchbruch.

Nimm ein friſches ey, zerſtoß eine gantze muſcatennuß, ſo viel gepülverten maſtix, als die nuß wiegt, präparirten coriander einen löffel voll, auch zerſtoſſen, alsdenn dieſe ſachen mit dem ey wohl abgerührt, hernach ſo viel ſchönes mehl, damit einen teig gemacht, dann daraus drey dünne zeltlein gemacht, backs auf einer heerdſtatt, ſchön braun auf beyden ſeiten, nimm alsdenn ein krüglein von einem maas, wann das waſſer anhebt zu ſieden, ſo nimm ein ſolches zeltlein, brichs zu ſtücken, und wirffs hinein, kanſt noch ein wall oder ſud darüber thun laſſen, wenns über nacht geſtanden iſt, ſo ſeigt mans ab, ſonſten wird das waſſer gar heil darvon, wenns verbraucht iſt, ſo ſiedet man wieder ein friſches, und läſt die kinder darvon trincken, ſo lang als vonnöthen iſt.

N. 4.

N. 4. **Ein anders.**

Nach ein geſotten waſſer von gedörrten eyer-ſchalen und quitten-ſpält-lein, jedes eine hand voll, anderthalb loth hirſchhorn, fenchel, präparirten coriander, jedes ein loth, dieſes alles geſotten in waſſer.

N. 9. **Ein anders darvor.**

Man nimmt präparirte corallen, und rebhüner-magen, jedes gepülvert, eines ſo viel als des andern, einem kinde, das noch koch oder brey iſſet, giebt man eine meſſerſpitze, einem ältern etwas mehrers.

N. 6. **Noch ein anders.**

Man kan auch das orvietanum einer linſen groß in der ſpün oder milch eingeben, und auf blauen papier auf den nabel legen das orvietanum drey tage nach einander, alle vier und zwantzig ſtunden hernach wiederum ausgeſetzt, und das orvietanum auf das mäglein ſtets aufgelegt, damit es den magen ſtärckt, und wenn der durchbruch gar nicht nachlaſſen wolte, ſo thue man das nachfolgende ſälblein für den durchbruch gebrauchen. Item iſt das pflaſter mit der quitten-latwerge gut darvor.

N. 7. **Für den Durchbruch.**

Nimm ein gutes maſtix-öl, quitten-öl, und muſcatnuß-ſälblein, eines ſo viel als des andern, doch des muſcatnuß-ſälblein weniger, nimm auch von reiſſen-öl, ſo viel als des andern öls, laß durch einander zergehen, und ſchmier dem kinde das mäglein und bäuchlein darmit.

N. 8. **Ein anders für den Durchbruch**

Nimm etliche blätter pferſich-laub, in eine erdene ſchüſſel gethan, trocken auf ein glütlein oder kohlfeuer geſetzt, ſo lang, bis das laub dünſtet oder feucht wird, denn alſo warm zwiſchen zwey tüchlein über den magen gelegt.

N. 9. **Ein anders.**

Nimm von einer guten gewürtzten quitten-latwerge ein gutes theil, ſchneids in einen topff, gieß rothen wein darein, thue darzu geſtoſſene muſcatnuß, maſtix, ein wenig nägelein, einen löffel voll baumöl, einen löffel voll ſüß mandel-öl, und alſo ſieden laſſen, zwiſchen zwey tüchlein dem kind warm über das gantze bäuchlein gelegt.

Wann die Kinder die Darm-Fraiß oder Gicht haben.

N. 1. **Dieſes iſt zu gebrauchen.**

Nimm von hühner-darm, weinrauten, von jedem drey g'pffel, ſtoß zuſammen, und den ſafft ausgedrückt, ein wenig baum-öl darzu gethan, und etwas zucker, daß es ſüſſe wird, dem kind eingegeben, wann es die darm-fraiß oder gicht und reiſſen hat, ſoll es ſehr bewährt ſeyn.

N. 2. **Ein anders.**

Alle morgen ein wenig mythridat, mit zwey tropffen baum-öl eingegeben.

N. 3. **Ein Pflänzlein oder Umſchlag auf das Bäuchlein, ſo ein Kind die Darm-Gicht hat, oder man ſorgt, es möchts bekommen.**

Man ſoll nehmen abrauten, weinrauten, peterſilie, von jedem drey ſtauden, chamillen-blümlein, ſo viel man mit drey fingern faſſen kan, hühner-darm, ſo viel, als der andern alle ſeynd, klein gehackt, darnach ſoll man ein neu-gelegtes ey von einer ſchwartzen henne nehmen, in einer ſchüſſel wohl abklopffen, die gehackten kräuter darein rühren, baum-öl, und ſo viel butter in ein pfännlein nehmen, daß die eyer und kräuter backen, dem kind auf das bäuchlein gelegt, und vier und zwantzig ſtunden liegen laſſen, man kans auch im fall der noth alten leuten brauchen, denen muß mans aber ſtärcker machen, und drey eyer, auch drey mal ſo viel der vorigen kräuter nehmen.

Wann man ſich beſorget, die Kinder bekommen die Fraiß oder ſchwere Noth.

N. 1. **Iſt dieſes zu gebrauchen.**

So ſoll man nehmen friſchen ausgepreſten weinrauten-ſafft, und dem kinde drey löffel voll darvon eingegeben, verhütet die darm-gicht, und iſt auch gut für das groſſe reiſſen, daraus die fraiß oder ſchwere noth kommt.

N. 2.

N. 2. Wann ein Kind die Fraiß oder ſchwere Noth hat, und im Kopff viel leiden muß.

Nimm majoran-waſſer, roſen-waſſer, lilium convallium- poley-waſſer, jedes einen löffel voll, miſche alles unter einander, und weich ein tüch-lein darein, den kinde, oder einem alten menſchen auf den kopff gelegt, und ſo offt es trocken wird, ſo netz es wiederum ein, es hilfft.

Für den Gaum der Kinder.

Dieſe kranckheit erkennet man alſo, es iſt ihnen das haupt gar heis, und die weich oder dünne gar veſt, und kommet die kranckheit gemeiniglich von groſſen weinen und ſchreyen: Nimm ein blaues tuch, netze es in halb wein und halb waſſer, legs dem kinde auf, oder nimm des vatters oder mutter harn, und legs ihm alſo auf; wann es aber gar übergangen iſt, daß ihm gleich die weichen einbrechen wollen, ſo nimm eyerklar, zerſchlags gar wohl, gieß ein wenig majoran-waſſer darzu, mach von hanffwerck ein pflaſterlein, drucks in das eyerklar, und legs dem kind ungefehr eine ſtunde auf die weiche, thue es hernach wieder herab, und lege wieder das blaue tuch darauf, dann das andere wäre einem jungen kind gar zu ſtarck, man ſoll es ſtets liegen laſſen, den andern tag magſt du es wieder thun, bis die weiche ſich wiederum heraus zieht; dieſer zuſtand kommt nicht allein von vielen weinen, ſondern auch aus ſchwachheit der kinder, welches generaliter ein übels anzeigen iſt; doch iſt ein kind geweſt, daß ihm die weich gewichen, und man hat allezeit gemerckt, wann es nicht recht hat weinen können, und nicht nachziehen hat wollen an der bruſt, ſo hat man das blaue tuch aufgelegt, mit dem harn warm genetzt, darauf nur ein thalers groß geſchnitten, und in das papier etliche tipffel mit einer nadel geſtochen, etliche mal im tage das papier eingenetzt, oder auch ſauerteig aufgelegt, in der gröſſe, wie oben gemeldt, auch dörren majoran zwiſchen 2. tüchlein eingenähet; die dürren gelben veilgen ſind auch gar gut, wann man ſie in die gugl oder haube einnähet, ſtärckt gewaltig, wann man ſiehet, daß ein kind ſo einen ſchwachen kopff hat.

Vor die Gelbeſucht der Kinder.

N. 1. Iſt dieſes gut.

Nimm des kindes harn, ſiede rohes fleiſch darinnen, und gieb es einem hunde zu eſſen.

N. 2.

Ein anders.

N. 2.

Gieß den harn offt ins feuer.

Denen Kindern vor die Gelbeſucht.

N. 3.

Man nehme ſchell-kraut, ſo man auch cillion-kraut nennet, legs dem kind unter, und thue ihm das bemeldte kraut in die ſchuh, hencks ihm auch an hals, ihr mögt ihm auch das ausgebrennte cillion- oder ſchellkraut-waſſer drey tage zu trincken geben, darnach das kind alt oder jung iſt, iſt es aber älter, ſo könnt ihr ihm mehr geben, dieſes iſt gewißlich bewährt.

Ein anders.

N. 4.

Das gelbe von einem bieber-zahn, auch einhorn geſchabt, durch einander gemengt, drey morgen nüchtern eingegeben.

Wann ein Kind mit der Gelbſucht gebohren.

N. 5.

So gieb ihm in ſeine drey erſte koch oder müslein in jedes drey ſaffran-blüthen, und einen gold-faden häng um den hals, biß er ſelbſt abreiſt.

Vors Hertz-Geſperr oder Geſpan der Kinder.

Iſt dieſes gut.

N. 1.

Nimm das inwendige creutzlein aus den nüſſen, dörr es, machs zu pulver, gibs den kindern ein.

Ein anders.

N. 2.

Nimm von blauen veilgen-ſaamen drey tage nach einander drey kernlein geſtoſſen in einer ſuppen, hernach neun kernlein bis auf den neunten tag eingegeben.

Wann die Kinder Hitze bekommen.

Kan man diß brauchen:

N. 1.

Man ſoll ihnen einen löffel voll friſchen ausgepreſten weinrauten-ſafft eingeben, wenn ſie ſchwach ſeyn, limonien-ſpältlein mit einem weiſſen ſälblein auf die puls, oder auf die limonien edelgeſtein-pulver geſtreuet, das roſen-ſälblein iſt vor die hitze zum ausziehen.

Für die Hitze der Kinder.

N. 2.

Man ſalbe den rückgrad mit roſen-ſälblein, die lenden aber mit blau veilgen- oder weiſſen roſen-öl, es iſt auch gut den kindern für den ſand, daß man ihnen alle nacht die lenden ſalbet, damit die nieren nicht hitzig werden.

N. 3.

Digitized by Google

Vor die Mutter-Mahle derer Kinder.

N. 1. Gebrauche dieſes:

So bald ein kind gebohren, ſo ſoll die amme ſehen, ob das kind etwan dergleichen hat, abſonderlich unter dem angeſicht, wenn ſie ſolches ſehen, ſo ſollen ſie das mahl mit mutter-blut waſchen, ſo vergehts.

N. 2. Vor die Mutter-Mahle, ſo die Kinder aus Mutter-Leibe bringen.

Wann dem kinde der nabel abfällt, denſelben hebe wohl auf, hat das kind ein groſſes mahl, im angeſicht, oder ſonſt am leibe, ſo nimm den nabel, leg ihn ins waſſer, das von feld-wicken diſtillirt iſt, man nennts ſonſt St. Chriſtophels-kraut, ſchmier das mahl mit dem nabel gar wohl, des tages 3. mal, und laß ihn allemal auf dem mahl liegen, bis es trocken wird, das muß man ſo lange thun, und brauchen, als lang die mutter das kind, da es das mahl bekommen, getragen hat, iſt das kind kurtz vor der geburt mahlig worden, ſo vergehet das mahl deſto ehender.

Für die Mit-Eſſer an denen Kindern.

N. 1. Kan man dieſes gebrauchen.

Siede in einem hafen mit waſſer einen guten theil ſinngrün, und wenn man das kind baden will, ſo gieß das waſſer ſamt dem kraut darein, des andern waſſers nimm deſtoweniger/ das thue dreymal nach einander, ſiede allemal ſinngrün, und weil das kind im bade ſitzt, ſäe oder ſträue allemal einen löffel voll weiſſen mohn ins bad, vor dem bade muß man eine meſſer-ſpitze folgends in ſinngrün-waſſer eingeben: Erſtlich nimm drey ſchaaf-kägelein, beyleib von keinem widder, oder ziege, etliche rothe corallen, neun glieder von ſaffthey, alles zu pulver gemacht, darnach mit zwey blätlein geſchlagenen gold vermiſcht, wenn man das kind aus dem bade thut, ſo muß mans mit gebäheten ſchnitten brodt abreiben, das kind warm gehalten, und das brod in flieſſend waſſer geworffen.

N. 2. Wenn ein Kind Mit-Eſſer hat.

So fern des kindes leib voller haar iſt, und alleweil mehr abnimmt, der nehme eine ſchnitte gebähetes brodt und ſchaaf-koth mit honig untereinander vermiſcht, ſtreiche daſſelbige auf die gebähete ſchnitten brod, wenn

ihr das kind badet, alsdenn braucht ihm dasſelbe, und reibt das leiblein darmit ab, man muß es aber öffters als ein mal thun, wird gewißlich geholffen.

N. 3. Ein Bad denen Kindern zu gebrauchen, wann ſie nicht zunehmen, und ihnen die Haut beiſt, als hätten ſie die Mit-Eſſer, ſo doch nur Haare ſeynd.

Nimm flieſſendes waſſer, wirff drey hände voll büchene aſche darein, rührs wohl durch einander, laß ſtehen, bis wiederum ſitzt, ſeige die lauge ab, machs warm, ſetz das kind darein, nimm geriebenes brodt und honig, ſtoß unter einander in einem mörſel, reib das kind am gantzen leib gar wohl, daß es roth wird, darnach ſeige das bad, ſo wirſt du allerley haar finden, gieß es in ein flieſſendes waſſer, das thue drey morgen, allezeit mit einem friſchen bade, es iſt bewährt.

N. 4. Wann die Kinder abdörren oder ſich abzehren, daß man nicht weiß, was ihnen iſt.

Nimm heis brodt, das erſt aus dem ofen kommen, in des kindes betten oder wiegen gelegt, das bettlein wieder darauf gethan, daß es darinnen ſchwitze, darnach das kind mit tüchern wohl abgetrucknet, ſolches etliche mal gethan, es iſt auch ſehr gut.

N. 5. Ein anders.

Man nehme ein heis brodt, ſo gleich aus dem ofen kommt, legs in ein laulicht waſſer, alſo damit heis gemacht, und in demſelben das kind etliche mal gebadet, iſt auch ſehr gut.

N. 6. Wann ein Kind das Alter hat, oder ſonſt ſich abzehret.

Grabe die baldrian-wurtzel zwiſchen zwey frauen-tagen, räuchere das kind damit, und gieb ihm darvon zu trincken.

Vor das Reiſſen der Kinder.

N. 1. Iſt dieſes gut.

Man legt ihnen ein rechtes kinder-koch, oder pappe von milch, zwiſchen zwey tüchlein warm auf das bäuchlein.

N. 2.

N. 2. Ein anders.

Man nehme grün hüner-darm, ſchneids klein, klopff ein ey ab, rühr die hüner-darm darein, und backs in ein ſchmaltz, legs dem kinde auf den bauch.

N. 3. Ein anders darvor.

Nimm hüner-darm, röſte ſie in öl, binds dem kind zwiſchen zwey tüchlein, über das bäuchlein, man gibt ihnen auch das ſüß mandel-öl, auch gibt man ihnen gepülverte veilgen-wurtzel.

N. 4. Wann man ein Reiſſen an den Kindern merckt.

So nimm gelb veilgen-ſtiff-mütterlein- und ſchnittlauch-öl, unter einander vermiſcht, ein blaues papier fein warm eingetunckt, und auf das bäuchlein gelegt, daß den magen nicht berührt, und um den nabel ausgeſchnitten, ein warmes tuch darauf gelegt, und warm eingefätſcht oder gewickelt.

N. 5. Noch ein anders.

Ein milch-brey mit 9. ſaffran-blumen gemacht, ein wenig darvon auf einen teller gethan, gieß darauf weiß lilien-öl, geſchnittene peterſilgen, käß-pappel, gundel-reben, wein-rauten, eines ſo viel als des andern, auch ein wenig geiß- oder ziegen-milch darauf gegoſſen, und auf einem kohlfeuer durch einander laſſen heis werden, dem kinde zwiſchen zwey tüchlein warm auf das bäuchlein gelegt, hilfft vor das reiſſen und ſand der kinder.

N. 6. Ein anders vor das Reiſſen der Kinder.

Nimm gundel-reben, huhner-darm, eines ſo viel als des andern, zwiebel-ſchalen, kümmel, jedes ein wenig, das thue in einen topff, daß von kräutern voll wird, kanſt du es haben, ſo gieß etwas ziegen- oder kühe-milch darauf, laß ſieden ſo lang als ein paar harte eyer, ſeige die milch gantz wohl darvon, thue es in ein reinbl oder becken, lege butter daran, laß es ein wenig röſten, legs dem kinde zwiſchen zwey tüchlein warm über das bäuchlein.

N. 7. Ein anders.

Nimm von einem caſtrat, oder lämmlein das netzlein, hühner-darm-ſtiff-mütterlein-gelbe veilgen- und ſüß mandel-öl, ein wenig kümmel, laß es in dieſen vier ölen röſten, und das netzlein alſo warm hinein getunckt, dem kinde auf das bäuchlein gelegt.

N. 8.

N. 8. Ein anders, wann das obige nicht hilfft.

Man nimmt einen hahn, wenn es ein knabe iſt, iſt es aber ein mägdlein, eine henne, ſchneidet es lebendig auf dem bauch auf, nimmt alsdenn das gantze eingeweide heraus, legts zwiſchen zwey tüchlein dem kinde warm also warm auf den bauch.

N. 9. Wann dieſes Mittel auch nicht hilfft, ſo iſt dieſes gut.

Nimm mandel-öl ohne feuer ausgepreßt, zuckercand, der klein geſiebet iſt, und ein wenig geſtoſſenen aniß, dieſes alles durch einander wie ein müßlein gerührt, es muß aber von dem zuckercand dicklicht ſeyn, und dem kinde ſo eingeſtrichen, iſt auch ſehr gut.

N. 10. Denen Kindern vors Reiſſen und Aufblähen zu gebrauchen.

Erſtlich muß man etliche blüthen land-ſaffran klein ſchneiden, bey dergleichen drey oder vier blüthen, ein wenig geriebene veilgen-wurtzel, ſo vill betonien, mit zitwer-wurtzel, etliche tropffen friſches baum-öl, das alles zuſammen in einen löffel mit der ammen milch wohl abgerührt, und eingegeben.

N. 11. Vor das Reiſſen in Därmen.

In den nabel warmes ſcorpion-öl gethan.

N. 12. Ein Pfläntzlein oder Umſchlag vor das Reiſſen der Kinder.

Man nimmt lavendel, gelbe veilgen, majoran, chamillen, ſpica, grob geſtoſſenen kümmel, geſchabte muſcaten-nuß, jedes ein wenig, ſchlags unter ein ey wohl ab, laß eine heerd-ſchauffel gantz glüend werden, die aſche wohl wegſchlagen, gieß darauf, daß es ſich zu einem fladen backe, reiß daſſelbige von einander/ und leg das dem kinde, ſo warm es erleiden kan, auf das bäuchlein, dieſes öffters als einmal.

Vor den [illegible]and der Kinder.

N. 1. Iſt dieſes [illegible]rauchen:

Nimm peterſilien-wurtzel, und [illegible] klein in einen topff, ein wenig kümmel dargu, gieß [illegible] auf, laß ſieden, wenns eingeſotten iſt, thue butter darein [illegible] tüchlein, leg es [illegible] liche mal über die reih oder ſeiten.

N. 2.

N. 3. **Ein Sälblein den Kindern für die Hitze.**

Erſtlich nimm quitten-kern, ſo viel du wilſt, weich e ſie in roſen-waſſer, drü cke den ſchleim durch ein tüchlein, miſche darunter einer nuß groß gewaſchene butter/ aus erdbeer-waſſer, auch ein löffel voll blau veilgen-öl, ein wenig weiß wachs, machs zu einem ſälblein, ſchmier denen kindern, ſo hitze haben, das rückrädlein am tag zwey- oder drey mal.

N. 4. **Für die Nacht-Hitze der Kinder.**

Die kranckheit wird erkennt alſo, daß die kinder, wenn die nacht angehet, ſehr heiß werden, und mögen nicht ſchlaffen, ſo nimm nachtſchatten und felber- oder weiden-laub, leg das kind darein, und nicht öffter als ein oder zwey mal, wärme das tuch, daß du es nicht zu kalt darein legeſt, es hilfft.

N. 5. **Ein anders.**

Nimm nachtſchatten-waſſer, und netze ein tüchlein darinnen, einer hand breit, daß dem kinde gleich zwiſchen die ſchultern gehet, und leg es ihm des nachts zwiſchen die ſchultern, es iſt bewährt.

N. 6. **Ein anders.**

Man nehme drey oder mehr glüende kohlen, legs in ein waſſer, laß ſie darinnen erlöſchen, nachmals waſche das kind am gantzen leibe mit dem waſſer, iſt faſt gut.

N. 7. **Noch ein anders.**

Wann ein kind heiß iſt, ſo gieb ihm vier löffel voll nachtſchatten- und braunellen-waſſer durch einander vermengt, ein.

Wann die Kinder Hitz-Blattern auf der Zunge haben, und im Halſe wund ſeyn.

N. 1. **Kan dieſes gebraucht werden.**

Nimm eine hand voll ſalbey-blätter, drey ſchnittlein finger lang ſpeck, der nicht ſchmirck[illegible] oder ſtincket, [illegible] löffel honig, kochs mit einander, daß [illegible] iſt, gieb dem kinde ein ſtücklein in den mund, mit [illegible] denen kindern den verhaltenen ſchleim an der bruſt.

N. 2. Wann die jungen Kinder auf der Zungen und im Munde weiß werden.

Nimm braunellen-waſſer, wie auch friſches waſſer, laß durch einander
warm werden, weich ein ſauber tüchlein darein, wiſche dem kinde das
zünglein ab mit ſolchem waſſer.

Wann ein Kind nicht Harnen kan.

Brauche dieſes:

N. 1.
Nimm eine meſſer-ſpitze ſaßholtz-pulver, und giebs in einem löffel voll pe-
terſilgen-waſſer ein, es hilfft alſobald.

Ein anders.

N. 2.
Nimm bittere mandeln und pferſich-kern, von jeden zwölff, und vier loth
weinbeerlein, zerſtoß alles wohl durch einander, ſeigs mit geſottenem
waſſer durch ein tuch, wie eine mandel-milch, und gibs zu trincken.

Ein anders.

N. 3.
Wann man ſand im harn ſpüret, nur mit gold-roſen-waſſer geſchmiert,
und gebrenntes hirſchhorn in das trincken gelegt.

Ein anders.

N. 4.
Man brate einen zwiebel-kopff, und ſchneide ihn nach der zwerch, nimm ei-
nen ſolchen geſchnittenen zwiebel-ringel, ſtecks dem kinde an das röhr-
lein, iſt eines zu wenig, ſteck zwey daran, ſo kömmts dem kind, iſt es ein mägd-
lein, ſo thue es in das leiblein, oder in die ſchaam.

Noch ein anders.

N. 5.
Nimm das gelbe gretzel oder kraut, ſo oben an der rüben heraus wächſt, die
man im keller im ſande hält, ſiede daſſelbige kraut im waſſer weich,
legs dem kinde zwiſchen zwey tüchlein auf die reih oder weiche ſeiten, ſo har-
net es gewiß.

Wann den Kindern der Kopff aufgebrochen, oder gründicht iſt.

N. 1. Vor aufgebrochene Köpffe der Kinder.

Wann die kinder am haupt ausgeſchlagen, und gründicht werden, welches
von übriger feuchtigkeit herkommt, welches an ſich ſelbſt den kindern
nicht

nicht ungeſund iſt, ſo zerreibe hanff-ſaamen, mache eine milch daraus, netz tüchlein darein, und legs dem kinde auf das haupt, das zieht alle ſchwachhei aus, lindert den kopff und heilet ihn.

N. 2. Vor die Läuſe auf dem Kopff.

Nehmt ſpicanarden-öl, und ſchmieret das haupt, ſo lauffen die läuſe von dem kopffe.

Laxirungen für die Kinder.

N. 1. Ein geſottenes Waſſer vor die Kinder, daß ſie offen im Leibe bleiben.

Nimm auf zwey maas waſſer eine hand voll ſauber ausgeblaſenen fenchel, und den halben theil ſo viel klein geſchnittene ſtein-wurtzel oder engel-ſüſſe, zuvor ſauber gewaſchen, die kleinen härlein davon gethan, ſo das waſſer ſiedet, thut man beyde ſtücke zugleich hinein, läſts eine gute weile ſieden, wenn mans ſchier will weg thun, kan man eine hand voll ſauber gewaſchene weinbeerlein darein thun, und wohl verdeckt abkühlen laſſen, man kans noch ein mal ſieden, wenn das meiſte abgetruncken iſt, gieſt man den krug wiederum voll, und thut nur etwas wenig friſches darzu; wenns verſtopffte kinder ſeynd, kan man der ſtein-wurtzel und weinbeerlein oder kleinen roſinen etwas mehrers nehmen, denn die beyde laxiren, wenn man auf ein mal ein halbes ſeidel macht, iſt das beſte, wenn es ſo lang geſotten, iſt es gar abgeſchmackt, theils nehmen keine weinbeerlein darzu, mehr fenchel und ſtein-wurtzel, auch zwey bißlein ſüſſe holtz.

N. 2. Laxir-Waſſer für die Kinder.

Siede eine halbe kanne waſſer, binde dann in ein tüchlein ein loth ſenesblätter, ſtein-wurtzel, fenchel, jedes ein quintlein, hencks in einen ſaubern topff, gieß das ſiedende waſſer darauf, laß über nacht ſtehen, mit einem ſaubern ſalvet zugedeckt, eine ſtürtze darüber, daß keine dunſt davon kommt, wenn mans braucht, das ſäcklein ein wenig ausgedrückt, und das kind ein halbes ſeidel auf ein mal laulicht trincken laſſen, und dieſes zwey oder drey tage nach einander gebraucht.

N. 3. Für ein jähriges Kind zu purgieren.

Nimm zwey loth manna, treib es mit einer fleiſch-ſuppe ab, und gieb morgens und abends ein loth zu trincken, darauf zwey ſtunden faſten laſſen.

Das Laxir-Waſſer für die Kinder.

N. 4.
Ein halb loth ausgeleſene ſenes-blätter, zwey loth manna, ein wenig fenchel, und ein wenig zimmet in ein tüchlein gebunden, und in ein halbes ſeidel warmes waſſer eingeweicht, über nacht ſtehen laſſen, morgens dem kinde, darnach es alt iſt/ zu purgieren eingegeben, drey oder vier löffel voll, es purgiret gar gelinde.

Laxir-Küchlein vor die kleinen Kinder.

N. 5.
Nimm ein loth ausgezogene caßia/ zwey quintlein veilgen-julep, ein loth manna, die manna treib in lindenblüth-waſſer ab, und ſeigs durch ein tüchlein, hernach die caßia darunter, und zertreibs auf einem kohlfeuer wohl ab, nimms vom feuer, und gieß den veilgen-julep darein, gibs dem kinde laulicht ein.

Haus-Clyſtir vor die Kinder.

N. 6.
Nimm eine hand voll käßpappel, laß in einer ungeſaltzenen rindfleiſch- oder hüner-ſuppe ſieden, daß ein wenig weniger, als ein halbes ſeidel verbleibe, darunter zerlaß zwey oder drey löffel kuchen-zucker, einen löffel voll klaren roſen-honig/ drey löffel voll lilien-öl, ſüß-mandel-chamillen-öl, jedes einen löffel voll; wenn etwan winde darbey wären, einen halben eyer-dotter, unter einander vermiſcht, und laulicht gegeben.

Wann ein Kind das Ungenannte oder Lach-Feuer hat.

So brauche dieſes.

N. 1.
Nimm rothe myrrhen, und drey ſaffran-blüthen, der myrrhen einer erbis groß, gieß ein träncklein wein daran, laß drey ſtunden ſtehen, darnach zertreibs gar wohl, giebs des nachts, wenn ſie ſchlaffen gehen, auszutrincken, es iſt auch alten leuten gut, wenn man das träncklein nach der perſon richtet, und eingiebt.

Für das Lach-Feuer der Kinder.

N. 2.
Das lach-feuer erkennet man alſo: wenn die kinder voller blätterlein am leibe werden; zu zeiten überzieht es den kindern den gantzen rücken, und es brennet übel, ſo nimm eichenes laub, und legs dem kind unter, legs ihm auch ins bad, wenn man zuſetzt.

Vor

N. 2. Wann der Schmertzen mit dieſem nicht nachlaſſen wolte.

So ſoll man nehmen chamillen-blüthe, weiſſe pappeln, blau veilgen-kraut und lein-ſaamen in waſſer geſotten, einen ſchwamm darein tuncken, wiederum ausgedrückt, warm auf das gemächtlein gelegt, ſo es kalt wird, wiederum eingetunckt.

N. 3. Ein anders.

Im fall dieſes alles nicht helffen ſolte, ſo muß man nehmen ein federlein, in ein öl tuncken, und hinein reiben in das röhrlein, da dieſes auch nicht helffen wolte, kan man das kind in das bad mit den lenden ſetzen, und nach dem bade den ort des gemächts mit chamillen- veilgen- und pappel-öl ſalben.

N. 4. Für den Stein der Kinder.

So kleine kinder den ſtein haben, daß ſie ihr waſſer nicht laſſen können, ſo nimm ungedroſchenen hirſen mit hachel und allem, ſied ihn im waſſer und wein, legs in ein ſäcklein dem kind, ſo warm es erleiden kan, auf, ſo kommts alſobald zurecht, dieß iſt an einem kind von fünff viertel jahren, und ſonſten probirt worden.

Wann die Kinder ſo übel ſchlaffen, und man keine Urſache findet, daß ihnen etwas iſt.

N. 1. Kan man dieſes brauchen.

Es hat nichts zu bedeuten, geſchicht wohl öffters, daß ſie aus dem ſchlaffe kommen: ſo ſoll man, wann man das kind niederlegt, die windel mit einem weiſſen mohn räuchern, oder nimm etliche mohnkörnlein, zerſtoſſe ſie, und machs mit der ammen-milch an, ſchmiers dem kinde an beyde ſchläffe, oder von dem mohn-kopff aus der ſchalen ein kleines ſpältlein geſchnitten, daſſelbige in der milch geſotten, darvon man dem kind das koch-mus macht, ſoll helffen.

N. 2. Wann ein Kind nicht ſchlaffen mag.

Salbe ihm ſeine ſchläffe an, mit marck von hirſchen, ſo wird es ſchlaffend, ſoll bewährt ſeyn.

N. 3. Wann ein Kind wunderlich iſt, und Tag und Nacht keine Ruhe hat.

Brenne haber-ſtroh zu aſchen, nimm von dieſem eine hand voll, thue es in des kindes bad, bade das kind etliche tage nach einander nach belieben.

Vor das Verſchreyen oder Verruffen der Kinder.

Iſt dieſes gut.

N. 1. Hencke ihnen roth hühner-darm an den hals.

Ein anders.

N. 2. Man muß ihm täglich von ſeinem harn zu trincken geben, iſt für alles gut, auch darmit abwiſchen, man mag auch weyh-brunnen nehmen.

Vor das Unterwachſen.

Man erkennt es, wann das kind krägelt oder ſchwer athem hohlet, und das bäuchlein hoch unter die rippen hinein zieht, daß eines 3. finger möcht hinein legen, und blähet ſich der bauch.

Mittel darvor.

N. 1. Nimm gerſten-ſchleim, darinnen gundel-reben geſotten ſeyn, aber ſein dick: gieß capaunen-ſchmaltz darzu, nimm ein tüchlein, beſtreichs darmit, legs dem kinde fein warm auf die ſeiten, und halt das kind wohl warm.

Ein anders.

N. 2. Nimm hühner-ſchmaltz, etliche cronabeth- oder wacholder-beer, einen löffel honig, gelbe veilgen, gebratenen zwiebel-ſafft, dieſes alles unter einander gemiſcht, und das brüſtlein abwärts unter die rippen geſchmieret, und warm auf dem bäuchlein gehalten.

Noch ein anders.

N. 3. Nimm ein zwiebel-haupt, und ſchneide in der mitten den putzen heraus, thue hühner-ſchmaltz darein, einer haſel-nuß groß, und vermache die zwiebel, laß alſo braten, und ſchmiere das kind darmit um die rippen.

Wieder ein anders.

N. 4. Nimm gebratene zwiebeln, und drücke den ſafft heraus, dieſen gieb dem kinde zu trincken, einen löffel voll, iſt das kind älter als ein jahr, ſo gieb ihm zwey löffel voll, und ſchmiers mit der gebratenen zwiebel unter den rippen, ſo vergehet es.

N. 5.

N. 5. Wieder ein anders.

Nimm haber-ſtroh, legs dem kind ins bad, ſo du es zum feuer ſetzeſt, la darinnen erwarmen, wie du ſonſt ein waſſer zu einem badezuſetzeſt, e nem jungen kinde haſt du an einer hand voll ſtroh genug, bade das kind dre oder vier mal darmit, und leg ihm das haber-ſtroh fein über die rippe wann es badet, du magſt auch nach dem bade das kind mit de zwiebel-ſafft ſchmieren, und dem kinde ein wenig zu trincken gebe es ſoll aber nur des morgens geſchehen, dann in der nacht iſt e dem kinde nur ſchädlich.

N. 6. So man vermeynt, die Kinder bekommen harte Seiten oder wären unterwachſen.

Man ſoll ſie täglich mit nüchtern ſpeichel ausſtreichen, wann man ſich daß nicht vonnöthen, ſo darff mans nicht thun, aber zu beſſerer verſi cherung kans doch gebraucht werden, es ſeynd die kinder jung oder aber ſcho ein jahr alt, wann ſie aber ſchon unterwachſen ſeyn, iſt nichts beſſers, welche offt probirt, als folgendes: Nimm capaun- und gänſe-ſchmaltz, welche aber in kein waſſer iſt kommen, creutz-butter, ringel-blumen, ſalbe jedes ei wenig, ſolches alles unter einander warm gemacht, und die ſeiten fein ab wärts darmit geſchmieret, iſt gar gut.

N. 7. Eine gar gute Salbe vor unterwachſene Kinder.

Man nimmt rothe ſalbe, 4. 5. oder 6. loth, auch mehr, nachdem man vie machen will, und ſo viel capaun-ſchmaltz, das im abnehmenden mont iſt geſammlet worden, und in kein waſſer kommen, wacholder-beer eine hand voll, weiſſe zwiebel ein oder zwey köpffe zerſchnitten, dieſes zuſammen ge than, und über einer glut ſieden laſſen, bis die zwiebel beginnt zu rauſchen, und die krafft wohl heraus geſotten, darnach durch ein tüchlein geſiegen in ein ander geſchirr, vermengt 3. oder 4. löffel voll caper-öl, baum-öl auch darunter, und etwas gröſſer, als einer welſchen nuß groß, venediſche ſeiffe darein geſchabt, und wiederum ein wenig auf dem kohlfeuer unter einander gerührt, nur gleich daß die ſeiffe zergehet, wann man will, kan man die rothe ſalbe gar auslaſſen.

N. 8. Eine bewährte Unterwachs-Salbe denen Kindern, und für die Bruſt-Sucht zu brauchen.

Erſtlich nimm ein halb pfund öl, capaun-ſchmaltz, gänſe-ſchmaltz, venediſche ſeiffe, altes ſchmeer, jedes ein viertel-pfund, ſafft von ge bratenen zwiebeln, etliche löffel voll, ſetz es in einer ſaubern pfanne über ein kohlfeuer, laß gemach ſieden, doch ſtets umgerührt, daß es ſich nicht

 anbrennt,

anbrennt, je älter das ſchmeer iſt, je beſſer iſt es, und wann es wohl geſotten hat, thue es in ein geſchirr, und behalts auf, je älter ſie iſt, je beſſer wird ſie, und ſo ein kind unterwachſen iſt, ſo muß mans fein um die lippen bey einem kohlfeuer ſchmieren, doch daß es den magen nicht berührt, das muß man etliche wochen thun, ſo lediget der ſchleim ſich fein ab in dem kinde, und wird durchbrüchig, bekommt ſtühle, und wird geſund.

Vor die Würmer derer Kinder im Leibe.

Iſt dieſes gut.

N. 1.

Man nehme braun-müntzen-öl, ſchmiere dem kinde den bauch und nabel darmit, auch das kraut im abnehmenden mond pulver-weis im wein oder ſuppe eingeben.

Ein anders.

N. 2.

Nimm einen rättich, denſelben ſchneide zu dünnen ſchnittlein, thue einen guten löffel voll honig darüber, ſtelle es an die ſonne, wann der rättich durchgeweicht iſt, ſo wird ein ſäfftlein daraus, von demſelben gieb dem kinde, es treibt die würme aus.

Für die Würmer.

N. 3.

Gieb eichene miſtel ein, dieß tödtet die würmer bey den kindern.

Die Würmer zu tödten.

N. 4.

Henck den kindern alant-wurtzel an den hals, und ſied alant-wurtzel im wein, gieb zu morgens nüchtern ein trüncklein, und dieß drey morgen nach einander, es tödtet die würmer.

Ein anders.

N. 5.

Nimm eine hand voll käß-pappel, 3. zwiebel-häpel oder häuptlein, eine rättich-wurtzel, obige drey ſtücke wohl zerhackt, und in einem pfund ſchweinen-fett geröſtet. Wanns anfängt dörr zu werden, ſo drücks wohl aus; dem kinde nachmals den nabel und die ſeite geſchmieret, tödtet die würmer, und führet ſie aus.

Wieder ein anders.

N. 6.

Nimm pferſich-blüth-öl, und ſchmier dem kinde den bauch damit, oder mythridat, oder pomerantz-öl durch einander gemiſcht, und auf den nabel gelegt.

N. 7.

Digitized by Google

N. 7. Ein Wurm Pflaſter.

Weinrauten, abrauten, jedes eine hand voll, thue 13. oder 14. knoblauch-zehen darzu, ſtoß es untereinander, gieß baum-öl darauf, röſte es in einer pfanne, ſtreichs auf ein blaues papier, beſſer aber blaues tuch, leg es dem kind auf den nabel, vorher aber ſchmier den nabel mit honig, und ſtreue büchen-aſche darauf, hernach lege das pfläſterlein über, fätſche oder wickle es ein, iſt das kind hitzig, ſo nimm das weiſſe von einem ey unter die vorgemeldten kräuter, das thu offt, ſo treibts die würme hinweg, und vergehen.

N 8. Ein ander Pflaſter darvor.

Nimm eine ſchnitte rockenes brodt, zerbrich es in einen topff, gieſſe gar einen guten eßig darauf, alsdann nimm aloe hepatica, klein pulveriſirt, eine ochſen-gall, wermuth-ſafft, einer erbis groß aſſang, oder teuffels-dreck, auch klein geſtoſſen, einen löffel voll ſcorpion-öl, vermiſche alles wohl unter einander über einem linden kohl-feuer zu ſeiner rechten dicke, hernach nimms und ſtreichs warm auf eine hanff-reiſte, und mach 2. pflaſter, das eine lege man denen kindern auf das bäuchlein, das andere aber auf die lenden, es iſt gar bewährt.

N. 9. Ein anders.

Nimm lager-brandtwein, ſchmiere dem kinde das bäuchlein, wann es ſchaumt, ſo hat das kind würme, des tags drey oder vier mal geſchmiert, ſo liegen ſie todt.

N. 10. Noch ein anders.

Erſtlich ſiede milch und knoblauch, das kind auf ein nacht-ſtüblgen geſetzt, dieſen dampff in leib gehen laſſen, ſo fallen die würmer heraus.

N. 11. Für die Spul-Würme derer Kinder.

Laß die gall von einem rind-vieh fein gantz ausſchneiden, binds dem kind auf den nabel, ſo lauffen ſie von ihm häuffig hinweg.

Für die Winde derer Kinder.

N. 1. Iſt dieſes darvor zu gebrauchen.

Aniß funffzehen gran gepülvert, dem kinde in dem erſten löffel koch-mus zu eſſen gegeben, iſt gut für die winde, und henckt ſich gall und ſchleim darein, und führet es ohne ungelegenheit durch den ſtuhl-

 gang;

gang aus, man hat es mit groſſen nutzen denen kindern gebrauchet, etliche kinder aber bekommen hitze darvon.

Ein anders.

N. 2.

Nimm ſüß-holtz-pulver, iſt köſtlich vor die winde, es muß gar ſubtil ſeyn, und allzeit im erſten löffel brey des morgens eine meſſer-ſpitze dem kinde gegeben; der aniß iſt zu hitzig, und die kinder bekommen offt vor lauter hitze die wind-fraiß oder gicht, man ſoll achtung geben, ob ſie die augen artlich verkehren, als ob ſie blinzlein, ſo ſtecken ihnen die winde im kopffe.

Noch ein anders.

N. 3.

Drey tropffen hühner-darm-öl, auch gezuckertes friſches mandel-öl, oder gar ein ſüſſes baum-öl in einer hühner-ſuppe eingegeben.

Wann die gar junge Kinder Winde haben.

N. 4.

Nimm aniß, klein geſtoſſen, in ein tüchlein gethan, ein wenig ſpün oder milch darauf gegoſſen, ausgedrückt, daß es grünlicht wird, von dem gieb dem kind zu zeiten ein kleines löfflichen voll, es bekommt ihm überaus wohl; oder nimm fenchel, der iſt nicht ſo hitzig.

Ein anders.

N. 5.

Ein theil zittwer, ein theil veilgen-wurtzel, ſo viel als dieſe beyde ſeynd, zucker, auch ein paar blüthen ſaffran, alles zuſammen gepülvert, dem kind zu zeiten darvon gegeben, hat auch wohl gedient.

Wann die Kinder Winde haben.

N. 6.

Man nehme einen löffel voll kümmel, ein halb ſeidel erdbeer-waſſer, das ausgebrennt iſt, 2. löffel voll weiſſen zuckercand, zuſammen geſtoſſen, durch ein tüchlein geſiegen, darvon zwey löffel warm genommen.

Pflaſter für die Winde zu machen, ſo man den Kindern braucht.

N. 7.

Nimm eines eyes groß hirſch-unſchlit, und einen guten löffel voll reiß-öl, klein geſtoſſenen kümmel, den dritten theil eines löffels, dieſes läſt man mit einander ſieden ſo lang als ein paar eyer, alsdann drückt mans durch ein tüchlein wohl aus: nimm eine ungebleichte leinwand, tuncks in dieſe fette, und laß trocken werden, ſchneide runde pfläſterlein, ſo dem kinde recht auf das bäuchlein ſeyn, den nabel ſchneid aus, und legs laulicht über; wann es nöthig, kan man auf die reih oder ſeiten auch ein pfläſterlein legen.

N. 8.

Digitized by Google

N. 8. Ein ander Wind-Pflaͤſterlein.

Man nehme hirſch-unſchlit, ſo viel als eine welſche nuß groß, zwey loͤffe voll gelb veilgen-oͤl, und einen halben loͤffel voll kuͤmmel klein geſtoſſen dieſes alles unter einander wohl ſieden laſſen, ein tuͤchlein darein genetzt, und warm alle halbe ſtunden auf das baͤuchlein uͤbergelegt.

N. 9. Wind-Clyſtir vor die Kinder.

Nimm den vierten theil eines ſeidels rindfleiſch-ſuppe, oder duͤnnen gerſten-ſchleim, einen halben loͤffel voll blau veilgen-honig, einen halben eyer-dotter, einen loͤffel voll baum-oͤl, ein wenig friſche butter, in der ſuppe zuvor etwas kuͤmmel, ſo viel als man zwiſchen zwey fingern faſſen kan, geſotten, wann das kind ſo ſtarck ſchreyet, und man am ſelben eine hitze vermercket, ſoll man das clyſtirlein gleich geben, ſo warm als man die blaſe mit dem clyſtir am auge erleiden kan, wann man den zuſtand erkennt, je geſchwinder man das clyſtir geben kan, je beſſer iſt es.

Fuͤr die Waſſerſucht der Kinder.

N. 1. Iſt dieſes gut.

Stoß raͤttig, druͤcke den ſafft aus, nimm einen groſſen loͤffel voll, und einen guten theil feinen zucker darein, dem kinde nuͤchtern eingegeben.

N. 2. Ein anders.

Nimm jalappa 10. gran, ſal ammoniac 7. gran, krebs-augen 15. gran, miſche alles zuſammen, und giebs auf einmal ein, allemal uͤber den dritten tag.

Daß den Kindern die Zaͤhne leicht wachſen.

N. 1. So brauche dieſes.

Nimm korn-blumen-waſſer, waſche ihnen das maul offt aus, etliche nehmen das haaſen-marck, und ſchmieren den kindern die pillerl oder kinnbacken darmit, wann ſie heraus wachſen; wann man aber nicht gewiß weiß, daß es zaͤhne ſeyn, ſo iſts nicht rathſam viel ziehens zu gebrauchen, dahero beſſer beym waſſer zu bleiben.

Regiſter, über der Kinder ihre Zuſtände.

Für das auswachſen das öl	fol. 57.	num. 1.
Für die blattern oder pocken iſt das pulver	fol. 8.	num. 7.
Item: Die räucherungen	fol. 105.	num. 4.
Für den catharr das pulver	fol. 90.	num. 12.
Vor den durchbruch oder durchfall das öl	fol. 65.	num. 23.
Item: Der umſchlag	fol. 317.	num. 8. 9.
Vor die fraiß oder ſchwere noth ſeynd die pulver	fol. 92. ſq.	n. 20. 21. 22.
Item: Vor die hitze die roſen-ſalbe	fol. 79.	num. 20.
Item: Das rothe edelgeſtein-pulver	fol. 91.	num. 16.
Item: Das aſchen-farbe edelgeſtein-pulver	fol. 92.	num. 18.
Item: Das pulver für die hitze	fol. 95	num. 32.
Item: Das pulver	fol. 97.	num. 39.
Zum laxiren den hollunder-ſafft	fol. 41.	num. 10.
Item: Die latwerge	fol. 129.	num. 25.
Item: Die laxir-mandel-milch	fol. 247.	num. 31.
Item: Für die mund-fäul der wund-balſam	fol. 61.	num. 6.
Item: Für den ſand die ſalbe	fol. 80.	num. 24.
Wann die kinder aus dem ſchlaff kommen die räucherung	fol. 107.	num. 17.
Für das unterwachſen die ſalbe	fol. 81.	num. 26. 27.
Für das verſchreyen der kinder die räucherung	fol. 109.	num. 25.
Vor die würmer das öl	fol. 69.	num. 34.
Item: Die ſalbe	fol. 82.	num. 29.
Item: Das pulver	fol. 102.	num. 60.

Zu wiſſen iſt, was denen erwachſenen leuten für dieſe zuſtände gebraucht wird, iſt gut für die kinder auch zu gebrauchen, aber alles nach vernunfft.

Krebs-Zuſtände.

N. 1. Ein bewährtes Stück für den Krebs.

Man ſoll eine katze einſperren in ein ſauber zimmer, daß ſie darinne wohl aushungere, alsdann ſoll der koth von der katze, und alles was unſauber darinn iſt, fleißig heraus gekehrt werden, hernach wirfft man der katze etliche tage lebendige krebſe für, ſo wird ſie ſolche verzehren, alsdann ſoll man ihren koth, was ſie hernach verrichtet, fleißig aufheben, dörren, und zu pulver machen, und es auf den ſchaden des tags zwey mal ſtreuen.

N. 2.

N. 2. Ein anders.

Erſtlich nimm ein bein von einem todten hunde, ſo von ihm ſelbſt geſtorben machs zu kleinen pulver, ſäe oder ſtreue das pulver auf ein wollene tuch, lege es auf den ort, wo der ſchmertz iſt, verneuere es offt mit dem pulver ſo ſtirbt der krebs darvon, und wird getödtet.

N. 3. Für den Krebs.

Man nehme cardobenedicten, machs zu pulver, ſtreue es auf den ſchaden laß eine ſtunde darauf liegen, waſche es mit cardobenedicten-waſſe ab, dieſes thue dreymal am tage, ſo kan man alle krebs/ fiſtel und auſſa darmit heilen.

N. 4. Für dem Krebs am Halſe.

Erſtlich nimm ritterſporn-waſſer, netz ein tüchlein darein, und binds übe den hals, gurgel dich mit den waſſer, und mach aus dem ritterſporn ei pulver, und ſäe oder ſtreue es darein, ſo ſtirbt der krebs.

N. 5. Ein gutes Pulver, welches den Krebs, auch den Wolf und die Fiſteln tödtet.

Blauen galitzen-ſtein oder vitriol ein loth, weiſſen wein-ſtein zwey loth brenn es unter einander gar wohl in einen topff, und ſtoß es alsdenn zu pulver, ſo iſt es fertig.

NB. Wenn man dieſes pulvers bedürfftig, ſoll man davon in di wunden ſtreuen, iſt es aber zu ſcharff, daß es zu ſehr beiſſen wolte, ſo gieß ei wenig warmes roſen-öl darein.

N. 6. Ein heilſames und bewährtes Secretum vor Knoten, Apoſtem, offene Schäden und den Krebs.

Nimm nuß-öl, thue es in einen eiſernen löffel, laß es gantz gemach ſieden bis es wie ein honig dicke wird, alſo warm geſchmieret abends und früh, es läſt den ſchaden nicht weiter kommen.

Item: Vor den krebs das edle kalck-waſſer fol. 13. num. 29
Item: Das waſſer fol. 22 num. 57.
Item: Das öl für den krebs fol. 64. num. 15
Item: Der rothe ſtein fol. 120. num. 21
Item: Das güldene tüchlein fol. 421. num. 11.

Krampff-Zuſtände.

Vor den Krampff.

N. 1. Nimm calmuß, acorus genannt, zwiſchen zweyen frauen-tagen den 30. gegraben, an der lufft laſſen trocken werden, und an den hals gehengt.

Ein anders vor den Krampff.

N. 2. Man nehme einen wilden endt-vogel, das männlein, es trägt unter dem ſchweiff ein krummes federlein, das krümmeſte nimm und binds an den ort, wo es vonnöthen iſt.

Vor den Krampff.

N. 3. Nimm ein kraut, es heiſt farn, binde es an das bloſe bein, oder wo dir der krampff wehe thut.

Eine Salbe vor den Krampff.

N. 4. Nimm ſalbey, bibergeil, roſen, gänſe-ſchmaltz, wachs, ſiede und preſſe es aus, legs auf, es iſt bewährt.

Vor die Krätze.

In dieſem zuſtande bekommen übel alle flüßige ſpeiſen, als kraut, ſo wohl eingemachtes als friſches, ſchweinen-fleiſch friſch, geſalzen, oder geſelchtes oder geräuchertes, der wein iſt nicht allerdings rathſam, ſonderlich übermäßig getruncken, wohl gekochtes und abgelegenes bier iſt beſſer.

N. 1. Ein Waſſer, ſo das unreine Geblüt ſäubert, wie auch wider den böſen Ausſchlag.

Nimm die wurtzel von cronabeth- oder wacholder-ſtauden zwey loth, kletten-wurtzel drey loth, die gehobelten ſcheiten oder ſpäne vom eichen-holtz, ingleichen vom ferchenen- oder fichten-holtz, welches niemal gebraucht iſt worden, eines jeden anderthalb loth, ſolche ſcheiten oder ſpäne bekommt man bey den faß-bindern, ſüß-holtz, oder ſüß-wurtzel drey quintlein, alles klein geſchnitten, drey ſeidel ſiedheis waſſer darauf gegoſſen, tag und nacht weichen laſſen, ſo denn kan ein ſolcher patient nüchtern ein halb ſeidel austrincken, und zwey ſtunden darauf ſchwitzen, wenn das waſſer von den ſpeciebus gar abgetruncken iſt, kan man wieder zwey maas waſſer darauf gieſſen, und einen löffel voll geſtoſſenen fenchel ſieden laſſen, daß es

einer

einer zwerch-hand einſiedet, und es kalt bey dem eſſen, ſtatt eines andern trancks gebrauchen; die es ſchwitz-waſſer kan man continuiren, ſo lang es vonnöthen iſt, und allezeit wieder von neuen friſch machen, deßwegen iſt es beſſer, man nimmt die ſcheiten oder ſpäne vom böttiger, weil man es nicht ſo klein ſchneiden kan, als ſie es hobeln.

N. 2. Zum austreiben.

Man nehme erdrauch-ſafft, oder waſſer, darinnen calcinirtes hirſchhorn vermiſcht.

N. 3. Ein anders darvor.

In der wochen ein austreib-pulver, oder ein wenig mythridat eingegeben, zu zeiten auch mit ſenes-blättern und wein-beerlein purgirt, man ſoll auch die erdrauch-wurtzel im waſſer ſieden, und darvon trincken.

N. 4. Eine Salbe darvor.

Man muß nehmen ſchweffel, lorbeer und ſaltz, alles gleich viel, allein der lorbeeren ein wenig mehr, alles zu kleinen pulver gemacht, denn mit brandtwein angemacht wie eine ſtärcke, machs denn mit baum-öl zu einem ſälblein, hernach 9. tage abends und morgens an einander geſchmiert, und ſich in dieſen 9. tagen nicht gewaſchen, iſt bewährt.

N. 5. Ein ander Sälblein darfür.

Nimm rohen alaun, pferſich-kern, ſchwefel, ſtoß alles unter einander klein, und mach es mit baum-öl zu einem ſälblein, wann der leib lauter krätze iſt, als unter beyden kniebiegen, und inwendig der zwey ellenbogen, auch den jeren oder achſeln, ſo man aber nur an händen krätig iſt, ſchmiert man nur allein die ellenbogen, dieſe ſachen werden alle nach gedüncken genommen, doch des ſchwefels am wenigſten.

N. 6. Ein anders.

Die mittlere rinde vom hollunder in ziegen-milch geſotten, und auf die krätze oder geſchwär gelegt, zeitiget und heilet aus.

N. 7. Noch ein anders.

Die hände, wenn ſie ſo ſtarck ausgeſchlagen ſeyn, in ein warmes bier gethan, das zieht heraus, lindert den ſchmertzen, und heilet ab.

N. 8. Vor die Krätze.

Man nimmt von einem weiſſen glatten parchent, der neu iſt, einer ſtarcken hand breit, und ſo lang daß er um den leib herum gelangt, nimm

dann eine tieffe erdene ſchüſſel, ſchlage von zwey eyern das weiſſe darein, und ungefehr vor ſieben kreutzer oder zwey gute groſchen queckſilber, diß zuſammen ſo lang abgeſchlagen oder umgerührt, bis man das queckſilber nicht mehr ſieht, alsdenn thut man das band auf ein bretlein, und beſtreicht die rauhe ſeiten darmit, und alſo auf bloſſen leib zuſammen nähen laſſen, man muß es ſo lang anbehalten, bis die krätze abfällt, der menſch ſchlägt zwar erſtens ſtarck aus, vergehet aber wieder, das band wirfft man alsdenn in ein flieſſendes waſſer.

NB. Das queckſilber muß wohl getödtet werden, daß man nichts darvon ſpürt, ſonſt iſt eine gefahr, daß nichts in leib ſchlägt; ich habs etlichen gebraucht, und gut befunden.

N. 9. Ein Bad für die Krätze.

Man nehme bier-träber einen ſchaff oder gelte voll, fülls in ein ſäcklein, legs in einen keſſel mit waſſer, laß es darinn heis werden, alsdenn mit demſelben waſſer die krätzige perſon gebadet.

N. 10. Recept für das Beiſſen und Krätze, auch für die wilden Zitrachen, und dergleichen.

Nimm ſieben pfund hummer-wurtzeln, ohne kraut, allein das hertzlein laſſe man darbey, und zerſchneids zu kleinen ſtücklein, legs in acht ſchaff oder gelten voll waſſer, laß es ſieden, bis das waſſer braun wird wie ein bier, will man aber mehr waſſer nehmen, ſo kommen auch mehr wurtzeln darzu, in dieſem waſſer badet man ſich acht tage, eine ſtunde vormittag, und eine ſtunde nachmittage, zu dieſem bade müſſen allezeit friſche wurtzeln gebraucht werden, winterszeit aber dörre, ſo dieſes bad im may angefangen wird, iſt es um ſo viel beſſer, und wenn man dörre wurtzeln zu dem bade nimmt, ſo müſſen mehrer darzu genommen werden, weil ſie nicht ſo viel ausgeben als die friſchen, man macht auch von dieſen friſchen wurtzeln eine ſalbe, nur gleich die wurtzeln in butter geſotten, und wenn man endlich nicht baden will, ſo beſtreicht man die zitrachen und krätze darmit, iſt bewährt.

N. 11. Recept vors Beiſſen oder Jucken am Leibe.

Erſtlich nimm groſſe kletten-wurtzel acht loth, ſenes-blätter drey loth, darauf zu gieſſen den beſten moſler-wein drey ſeidel, friſches waſſer ein ſeidel, in einem zugepapten oder zugeklebten topff geſotten, bis der halbe theil einſiedet, hernach durchgeſiegen, ſtarck ausgedrückt, und täglich frühe ein halb ſeidel warm genommen, dieſes muß zum wenigſten 14. tage nach einander continuirt, und früh im bett genommen werden, darauf allezeit eine ſtunde lang ſchwitzen, nachmittag aber wird es ein wenig laxiren.

Item:

Item: Der erdrauch-ſafft fol. 41. num. 9.
Item: Der rothe ſtein fol. 120. num. 21.
Item: Die purgation fol. 133. num. 38.

Vor die Kröpffe.

N. 1. Iſt dieſes gut.

Nimm die wilde rauhe ſchlaf-äpfel von wilden roſen-ſtauden, meer-ſchwamm, jedes vier loth, brenns zu aſche, des pulvers nimm zwey loth, graues papier zu aſchen gebrennt zwey quintlein, zimmet ein loth, rothe präparirte corallen anderthalb quintlein, alles zuſammen zu pulver geſtoſſen, davon giebt man alle morgen ein quintlein ein, oder man thue drey oder vier loth des gemiſchten pulvers in eine flaſche voll weiſſen wein, laß drey tag und nacht ſtehen, offt wohl umgerührt, wenn es denn im vollmond iſt, ſoll mans den andern tag bis in neumond brauchen, jedesmal nüchtern vier, fünff oder ſechs loth, und darauf gefaſtet; wenn es vonnöthen ſeyn wird, wieder den andern monds-lauff gebraucht, iſt ſehr köſtlich wider die kröpffe.

N. 2. Ein bewährtes Kropff-Pulver.

Erſtlich nimmt man kropff-ſchwamm, und thut ſolchen in einen glaſirten topff, deckts mit einem deckel zu, und vermacht den deckel um und um mit teig, daß kein rauch heraus kan, ſetzt den topff in eine heiſe aſche oder back-ofen, und läſt es alſo ſtehen, daß der ſchwamm zu ſchönen pulver wird, läſt denſelben kühl werden, nimmt ihn alsdenn heraus, und macht ihn zu pulver, darnach nimmt man kropff-ſtein aus der apothecken, und fiſchbein, ſo die goldſchmiede zum formen brauchen, machts auch zu pulver, nimmt eines ſo viel als des andern, und miſcht es unter einander ab, darnach nimmt man ſpiritus ſalis, oder zu nennen ſaltz-geiſt, und miſcht etliche tropffen darunter, doch nicht gar viel, es iſt ſcharff, wenn man will, kan man zucker darunter nehmen, oder miſchen, daß es lieblicher zu nehmen iſt, vermiſcht es wohl unter einander, und nimmt im abnehmenden mond zu morgens drey meſſerſpitzen voll, 3. ſtunden darauf gefaſtet, zu nachts eine ſtund nach dem eſſen auch 3. meſſer-ſpitzen, das pulver muß man im abnehmenden monden brauchen.

N. 3. Ein ander Kropff-Pulver.

Man nimmt kropff-ſchwamm, der angefaſt iſt, ledige ſeyn nicht ſo gut, lege ihn in einen topff, und brenn denſelben, wie oben ſtehet, mach ihn zu pulver, nimm den langen pfeffer, den die materialiſten haben, mach ihn auch zu pulver, und nimm den halben theil ſo viel pfeffer als ſchwamm, nimm

nimm auch ein wenig gebrenntes hirſchhorn und goldblättel darunter, vermiſch es wohl, und brauch es ſo lang der mond im abnehmen iſt, abends und morgens, eine gute meſſer-ſpitze genommen, man muß dieſes auch im abnehmenden mond machen.

N. 4. Ein gutes Pulver, welches die Satt-Hälſe und auch die Kröpffe vertreibet.

Erſtlich nimm altes ſchuh-leder von ſohlen, türckiſchen pfeffer, geweichtes ſaltz, büchen-aſche und kropff-ſchwamm, jedes ein loth, thue ſolches alles in ein ſauber neues gemeines ſtein-töpffgen, vermach ſolches mit einem deckel und leim, ſetze ſolches in einem back-ofen, daß es gantz glüend wird, und ſich die ſpecies darinnen gantz zu pulver verbrenen, nimm ſolches wieder aus den ofen, und laß es abkühlen, nimm die ſpecies heraus, und nimm von dem gebrennten topff zwey oder drey ſcherbel dazu, und zerſtoß ſolches mit den andern ſpeciebus, und fähe oder ſiebe es zu pulver, alſo iſt es fertig.

NB. Wann ein menſch einen ſatt-hals oder kropff hat, der ſoll von dieſem pulver die letzten drey tage in dem abnehmenden mond zu morgens frühe nüchtern drey oder weniger, nachdem des menſchen alter iſt, meſſer-ſpitzen voll in einem ſcharffen eſſig einnehmen.

Item: Die alabaſter-ſalbe fol. 70. num. 7.

Leber-Zuſtände.

Allhier ſeynd zu meiden alle gar hitzige und austrocknende ſachen, als gewürtz, brandtwein und dergleichen, ſonſten können faſt alle ſpeiſen genoſſen werden, wenn ſie nur keine verſtopffung verurſachen.

N. 1. Beſchreibung der Leber.

Die leber liegt mitten im leibe auf der rechten ſeiten, welche von dem magen die allererſte krafft durch fünff röhrlein, ſo von ihr in den magen gehen, an ſich zieht, allda denn ſolches zu einem blut gebohren wird, und gleichwie der magen die eingenommene ſpeiſe verdäuet und kocht, alſo die leber durch ſondere adern und röhren, gleichwie durch ein aus-brenn-hut, die edleſte krafft von der ſpeiſe an ſich zieht aus dem magen, und dieſelbe zu einer ſubtilen ſubſtantz, nemlich durch mitwirckung der adern mirabiliter in blut verändert, von dieſem blut nachmals ins hertz durch die gänge der adern, ſo vom hertzen in die leber abſteigen, in die mittlere höle des hertzens einzieht, darauf erſt noch ein höheres geiſt-mäßiges lebhafftes blut geboh-

gebohren wird, darum auch der magen, die leber und das hertz, ja eines von dem andern empfähet, und wiederum gebähret, darnach jedes dem andern ſeine geburt mittheilet, darum ſie auch alle gebährende glieder genennt werden. Die ſubſtantz der leber iſt an ihr ſelbſt ein grobes blut, roth, hart, grob und fleiſchig, mit vielen adern und röhren zuſammen gefaſt, welche unter denen kleinen rippen herab verborgen liegt/ und hat den magen in ſich eingefaſt, und mit ihren flügeln von der rechten ſeiten herab bedeckt, von hinderwärts aber mit denſelben, ſo von dem hertzen herab gehen, umfangen, auch den rücken, den magen, hertz und lungen herab bis an die nieren, blaſen und teſticulos ſeinen anhang und zufügung hat; es werden denn auch von der leber ausgetheilt alle blut-adern in das hertz, in die ader, vena cava genannt, darvon nechſt hernach meldung geſchicht. Die natürliche ſpeiſe theilt ſich aus in den gantzen leib, das unnatürliche ſchiebt ſich beyſeits in ſeine geordnete gefäß, als die unnatürliche feuchtigkeit der choleræ rubræ, das iſt der ſchaum des geblüts, in die gallen; das grob iſt, oder die hefen des geblüts welches die melancholey und cholera nigra iſt/ in die miltz; das edleſte geblüt in das hertz und andere glieder; das phlegma in das haupt; die übrige feuchtigkeit der choleræ rubræ von der gallen, in die nieren und blaſen; die kranckheiten der leber ſind mancher arten, etliche aus eignen, etliche aus zufallenden erwecknüſſen; die zufallende kranckheiten der leber entſtehen durch überflüßigkeit des trinckens, groſſe erhitzung, ſcharffe ſpeiſe und tranck, auch von groſſer übung, hitze, ſchwerer arbeit, tantzen, ſpringen, fallen, ſchlagen, auch kalten jähen trincken in hitzigen übungen, fiebern und dergleichen; aber die eigene kranckheiten der leber seynd, als überſchüttung des bluts, überflüßige feuchtigkeiten, welche aus ſchwachheit der verlohrnen dauung der leber entſpringen, daraus denn ſchwere kranckheiten, geſchwähr, apoſtem, fäulung, waſſerſucht und anders erfolgt.

N. 2. Salbe vor eine harte Leber.

Nimm weiß roſen- blau veilgen- und weiß lilien-öl, jedes ein löffel voll, weiß wachs ein loth, roſen-eßig vier löffel voll, ein wenig rothen ſandel und campher, zerlaß durch einander, und ſchmiere den ort der leber.

N. 3. Dieſe Salbe iſt gut vor die Leber.

Man nimmt die leber-ſalbe oder unguentum hepaticum, ſandel- und althea-ſalbe, von jedwedern ein halbes loth, unter einander gemiſcht, darmit geſchmiert.

N. 4.

N. 4 Eine gute Salbe zu Stärckung und Kühlung der Leber.

Nimm ſenchel, weiß roſen=öl, weiß wachs, ſandel=ſalbe, und altheed=ſalbe, jedes ein loth, miſch alles zuſammen, und laß unter einander gar kühl zergehen, aber nicht ſieden, wenn man dieſer ſalbe bedürfftig, ſo ſtreicht mans auf ein leder, und legts über die leber.

N. 5. Einen Umſchlag auf die Leber zu legen.

Man nehme leibfarbene roſen=blätter, chamillen=blumen, gemeine pappel, jedes eine hand voll, mach alles zu pulver, rührs in butter, gieß daran ein wenig roſen=waſſer und eßig, laß ein wenig ſieden, ſo lang bis es wird wie ein mus, dieſes auf einen ſcharlachen fleck geſtrichen, und auf die leber gelegt, nicht gar warm, wenn aber die leber gar hitzig, darbey ein hitziges fieber, nimm ein wenig campher darunter, und mit zucker=roſat vermiſcht, und auf ein blau wollen tuch übergelegt.

N. 6. Ein gutes Leber=Oel.

Nimm borragen= roſen= nachtſchatten= ſauerampffer= braunellen= und veilgen=waſſer, jedes fünff löffel voll, eßig neun löffel voll, darnach nimm einer erbis groß campher, zertreib den in einem löffel voll brandtwein, und gieß darunter: nimm ein neues baumwollenes tuch, das einer hand lang und einer hand breit iſt, netz es darein und legs unter das rechte tütlein oder zitze an der bruſt, daß aber nicht auf den magen gereicht, es kühlet; es wird gar bald trocken, netz es wiederum ein, iſt gar gut vor die hitze, alten und jungen leuten, ohne ſchaden.

N. 7. Was man zur Kühlung der Leber brauchen ſoll.

Erſtlich roſen=waſſer, ſauerampffer= nachtſchatten= himmelbrand= oder königskertzen= breit wegerich=waſſer, unſerer frauen= blätter= braunellen=waſſer, eines ſo viel als des andern, drey löffel voll brandtwein, ein wenig campher und ſaffran, alles wohl durch einander gemengt, ein wollenes tuch darein getunckt, und fein laulicht auf die leber gelegt, ſo offt es trocken wird, wiederum eingetunckt.

N. 8. Eine bewährte Artzney, wann einem die Leber wehe thut oder hitzig iſt.

Man nehme eine rockene ſchnitte brodt, dieſe gebähet, und in endivien=waſſer wohl geweicht, und auf die leber gebunden.

N. 9.

N. 9. Ein anders.

Nimm eichenes laub, das jung und neu iſt, mach ein ſäcklein, fülls vol legs auf die leber, es benimmt die hitze, und erhält ſie gut.

N. 10. Trinck-Waſſer zu Abkühlung der Leber.

Zu abkühlung der leber, kan man auf ſechs oder ſieben tage ein diſtillirte waſſer von ziegen-milch, alle tage ein glaß voll, mit einem pomeran tzen-ſafft, drey ſtunden vor dem mittag-eſſen, oder, daß nicht zu ſtarc kühle, eine halbe ſtunde vor dem eſſen, trincken, dieſes waſſer mac man alſo: Nimm zwey maas ziegen-milch, oder mehr, in einen hafe oder topff gethan, ſieden laſſen, und wenns über und über ſiedet, ſo thu man limonien-ſafft daran gieſſen, wenns kalt iſt, durchgeſiegen, und da lautere waſſer in einem brennzeug überlauffen laſſen. Dieſes waſſer i auch gut mit eßig an ſtatt des limonien-saffts, für die gemeine leute i hitzigen kranckheiten, zu machen.

N. 11. Für Fäulung der Leber.

Trinck morgens und abends ſalbey-waſſer, ſo reiniget ſich die leber, und wächſt wiederum; das thut auch das kundel-kraut, oder leber-wurtzel zu zeiten darvon gegeſſen.

N. 12. Ein anders.

Helffenbein mit gebäheten brodt genoſſen, iſt der leber faſt geſund.

N. 13. Ein anders darvor.

Brodt in wein getunckt, ſalbey-pulver darauf geſtreuet, iſt ſehr geſund.

N. 14. Leber- Lung- und Bruſt-Tranck.

Nimm ehrenpreiß, iſop, ſalbey, leber- und lungen-kraut, cardobenedicten, huflattich, hirſch-zungen, zichorien, tamarisken, jedes eine hand voll, alant-wurtzel, engelſüß, jedes zwey loth, ſüß-holtz, lerchen-ſchwamm, jedes ein loth, alles klein geſchnitten, in drey ſeidel lauter ungeſaltzene ſuppe eingeweicht, in einem glaſirten topff über nacht auf einer heiſen heerd-ſtatt weichen laſſen, des morgens ein ſeidel eingeſotten, daß zwey ſeidel bleiben, alsdenn wohl ausgepreſt, und darinnen manna und zuckercand, jedes zwey loth, zergehen laſſen, von dieſem tranck alle morgen frühe einen trunck genommen, ſo lang es währt.

Ein anders.

N. 15. Nimm die wurtzel rhapontica zwey kleine ſchnitzel, laß ſie in wein eine hal-
be ſtunde weichen, hernach eſſe die ſchnitzel, und trincke den wein dar-
auf, das thue drey morgen nach einander, es hilfft der lung und leber; wenn
aber der magen erkaltet iſt, lege die ſchnitzel in brandtwein eine halbe ſtunde,
iſt auch gut für dämpfigkeit und huſten, auch wenn einer um das hertz ver-
ſtopfft iſt, der nehme neuen honig, ſchneide der wurtzel etliche ſchnitzel dar-
ein, thue wein daran, laß einen wall aufthun, wohl zugedeckt, daß der
dampff nicht darvon gehet, eſſe die ſchnitzel, und trinck den wein
drey morgen.

N. 16. Ein anderer Tranck zur Lungen, Leber und Miltz.

Man nehme hirſch-zungen, ochſen-zungen, jedes ein loth, leber- und mut-
ter-kraut, oder meliſſen, jedes zwey loth, fenchel ein quintlein, machs
in ein ſäcklein, henckts in wein, und trinck darvon, es reiniget die innern glie-
der zum auswerffen, eröffnet die enge der bruſt, und verſtopffung der lufft-
röhren, ſo von lungen und leber über ſich ſteiget.

N. 17. Für Lung und Leber iſt ſehr gut.

Erſtlich pimpenell in wein geſotten und getruncken, benimmt die leber-
ſucht, und iſt ſonderlich gut für den böſen huſten, und räumet die bruſt,
iſt auch gut für verſtopffung der leber.

N. 18. Ein köſtlicher Tranck für die Lungenſucht.

Nimm garben-kraut und blüthe zwölff hände voll, tormentill-wurtzel zwey
hände voll, ſee-blumen, wall-wurtzel, pimpenell, gelbe ſee-blumen,
creutz-wegrich, jedes eine hand voll, zucker-roſat ſechs loth, thue es in eine
flaſche, gieß 2. maas waſſer darauf, ſchraube es zu, laß 6. ſtunden in einem keſ-
ſel voll waſſer ſieden, (man muß heiſſes waſſer nachgieſſen, daß es allezeit im
ſud bleibt,) hernach nimm die flaſche heraus, laß von ſich ſelbſten abkühlen,
ſeige das waſſer durch ein tuch in eine gläſerne flaſche, ſetz es in keller, frühe
ein halbes ſeidel warm getruncken, nachmittag um halb vier uhr auch ſo viel,
man muß vier wochen gebrauchen, wenn es aus iſt, ſo muß man ein friſches
ſieden, dieſes waſſer heilet alle verſehrung der lunge, iſt gut vor das blut-
ſpeyen, man muß aber darzwiſchen ſubtile artzneyen gebrauchen, etwan pil-
len eine ſtunde vor dem nacht-eſſen, ſie ſeynd von rhabarbara, oder aloe, die-
ſes iſt der vornehmſte tranck in ſolchem zuſtande.

N. 19. Für die Lungenſucht.

Stoſſe lebendige krebſe, drück dieſelbe aus, gieb dem krancken morgen und abends einen löffel voll zu trincken.

N. 20. Ein anders darvor.

Nimm eine hand voll ſchlangen-kraut, in einen saubern topff gethan, gieß zwey maas waſſer darauf, und laß verdeckt ſieden, daß ein ſeidel ein ſiede, alsdenn vom feuer genommen, daß es kalt wird, des tages drey mal darvon getruncken, frühe nüchtern, alsdenn zwey ſtunden nach dem eſſen allezeit ein kleines trinck-gläßlein voll auf einmal nur kalt gebraucht.

N. 21. Ein anders.

Nimm ſalbey, iſop, ehrenpreiß, weinraute, pimpenell, huflattich, ſcabioſen-kraut, kleine brenn-neſſel, jedes eine hand voll, kleine wein-beerlein oder roſinen zwey loth, klapper-roſen, pappel-roſen, jedes ein quintlein, zuſammen geſchnitten, in hühner- oder rindfleiſch-ſuppe geſotten, des tages zweymal bis ein halb ſeidel getruncken.

N. 22. Noch ein anders.

Nimm huflattich, ehrenpreiß, centauer- oder tauſendgülden-kraut, cardobenedicten, edles leber-kraut, johannes-kraut, gamanderlein, betonien, ſinnau, geflecktes lungen-kraut, hopffen- und ſpargel, jedes zwey hände voll, heydniſch wund-kraut, ſpaniſchen ſauerampffer, wildes zichorien-kraut, goldenes leber-kraut, oder heiligen dreyfaltigkeit-kraut, welſche pimpenell, moß-blümlein, borragen-blüthen, meliſſen, odermennig, jedes vier hände voll, ſcorzonera- ſpargel- ſauerampffer- und ſchwartz-wurtzel, jedes zwey hände voll, alant- und china-wurtzel, jedes ſechs loth, florentiniſche veilgen-wurtzel anderthalb loth, ſüß-holtz, engelſüß-wurtzel, jedes vier loth, roſen-zucker acht loth, blau veilgen-zucker ſechs loth, präparirte meer-zwiebel zwey loth, aniß-ſaamen, fenchel-ſaamen, jedes anderthalb loth, tatteln und bruſt-beerlein, jedes zwantzig, weinbeerlein ſechs loth, die kräuter, blumen und wurtzeln, ſamt allen andern ſachen, klein zerſchnitten und zerſtoſſen, hernach in einem zugedeckten geſchirr mit vier maas gerſten-waſſer geſotten, bis ein maas eingeſotten iſt, durch ein ſauberes tuch oder ſieb gegoſſen, mit eyer-klar geläutert, daß es ſchön wird, darnach thue ein pfund jungfrau-honig darein zerlaſſen, und in einer ſaubern gläſernen flaſchen in einem kühlen keller aufgehoben, von dieſem tranck muß man alle morgen und abend ein halb ſeidel trincken.

N. 22. Vor die Lungen Sucht und Blut Speyen, auch Bruſt Geſchwär.

Nimm lungen-kraut, betonien, durchwachs, wilde ſalbey, ehrenpreiß, ſanickel, heydniſch wund-kraut, eybiſch-blätter, fünff finger-kraut und wurtzel, wegrich-kraut, rothen mangold, rothe dörre roſen, jedes eine hand voll, der groſſen ſchwalben- und wall-wurtzel, jedes ein halb loth, ſüß-holtz ein loth, in dritthalb maas waſſer, und ein halb maas wein, zwey zwerch-finger laſſen einſieden, wohl zugedeckt, darzu gethan muſcaten-nuß, zerriebenen zimmet, jedes ein halb loth, einen löffel voll zucker, tragant ein halb quintlein, morgens und abends drey löffel voll auf einmal getruncken.

Item: Das köſtliche leber-waſſer	fol.	14. ſeq.	num.	32. 33.
Item: Das waſſer	fol.	15.	num.	35.
Item: Das köſtliche majoran-waſſer	fol.	21.	num.	54.
Item: Der meerzwiebel-ſafft	fol.	43.	num.	18.
Item: Der rhabarbara-ſafft	fol.	45.	num.	26.
Item: Der weinſchärling-ſafft	fol.	46.	num.	80.
Item: Der zucker-roſat kühlt	fol.	49.	num.	5.
Item: Die alabaſter-ſalbe	fol.	70.	num.	1.
Item: Die eichene miſtel-ſalbe	fol.	71.	num.	3.
Item: Die roſen-ſalbe	fol.	79.	num.	20.
Item: Das edle pulver	fol.	92.	num.	19.
Item: Das pulver	fol.	104.	num.	66.
Item: Für die lungen-ſucht das apoſtem-waſſer	fol.	2. ſeq.	num.	4. 5.
Item: Das lungen-waſſer	fol.	13. ſeq.	num.	30. 31.
Item: Der ſafft	fol.	40.	num.	5.
Item: Das cardobenedicten-öl	fol.	59.	num.	6.
Item: Das pulver zu erfriſchung der lunge	fol.	97.	num.	40. 41.
Item: Das pulver	fol.	98.	num.	45.
Item: Das elixir	fol.	117.	num.	18.
Item: Die brunn-kreß	fol.	118.	num.	20.
Item: Die milch	fol.	189.	num.	3.

Für

Für das Lenden- und Ruckwehe.

Die Diæta iſt wie in den Glieder-Zuſtänden.

N. 1. Iſt dieſes zu gebrauchen.

Nimm wacholder-beeren, zerſtoß ſie gar klein, hernach nimm altes ſchmeer, brandtwein, rohe quitten und baum-öl, alles unter einander geſtoſſen, daraus eine ſalbe gemacht, morgens und abends bey einem kohlfeuer wohl darmit geſchmiert.

N. 2. Ein anders für Lenden-Wehe.

Nimm capaun- und hühner-ſchmaltz, chamillen- weiß lilien- und veilgen-öl, campher, ſaffran, jedes nach gedüncken, ein wenig brandtwein, ungewaſchene butter, alles durch einander temperirt, und die lenden wohl warm geſchmiert.

N. 3. Zum Lenden-Wehe.

Man nehme altes ſchmeer, je älter, ie beſſer, grüne cronabeth- oder wacholder-beeren, faule quitten, venediſche ſeiffe, eines ſo viel als des andern, ſtoß in einem mörſel wohl zuſammen, wenn man ſchmertzen in lenden hat, ſoll man ſich darmit ſchmieren, und ein wenig brandtwein darzu miſchen.

N. 4. Lenden-Sälblein.

Nimm gelb veilgen-öl ein halb pfund, ſüß mandel- und dotter-öl, jedes 6. loth, friſche butter vier loth, ſaffran ein quintlein, dieſe ſtücke zuſammen geſchmeltzt, den ſaffran vorhero klein gerieben, und die lenden darmit geſchmiert, es iſt vortreflich wider den grieß, ſand und ſtein, auch für die unleidentlichen ſchmertzen in lenden.

Item: Das pulver fol. 89. num. 45.

Für die Lähmung.

Nimm lavendel-kraut drey loth, ſalbey zwey loth, grob zerſchnitten, hirſchen-ſchwamm in der apothecken, muſcaten-nuß, ingber, näglein, zitwer, zimmet-rinden und galgant, jedes ein loth, obgemeldte ſtücke klein geſtoſſen, in ein ſeidel brandtwein gethan, zwey oder drey tage ſtehen laſſen, ſo hat es fein die krafft heraus gezogen, darvon alle tage getruncken, und die glieder darmit geſalbet.

Magen-Zuſtände.

In magen-zuſtänden, wann ſelbige hitzig, muß man nichts vom gewürtz brauchen, ſo aber ſelbige von einer erkältung herkommen/ kan man deſſelben ſich bedienen, man muß auch beyderſeits nicht gar unverdauliche ſpeiſen nehmen, ſonderlich wann ein erbrechen vorhanden. Wein dienet in den kalten, in hitzigen zuſtänden aber geſottens waſſer; bier iſt allezeit verdächtig.

Magen-Triſenet.

N. 1. Nimm zwey backen-brodt zwey loth, präparirten coriander ein loth, fenchel- und aniß-ſaamen, jedes zwey quintlein, muſcat-nuß, maſtix, jedes anderthalb quintlein, muſcaten-blühte ein quintlein, jedes fein klein zerſtoſſen und unter einander gemiſcht, darnach des weiſſen canarien-zuckers, ſo viel als des andern im gewicht iſt, oder ſo viel man will, darzu gethan, und wohl vermengt, ſo iſt es fertig.

Ein anders.

N. 2. Pomerantzen-pulver mit zucker vermiſcht, iſt gut für die magen-winde und reiſſen.

N. 3. Wann ſich die Leute im Magen übel befinden, oder Alteration haben, und alles wehe thut.

So nimm einen löffel voll geſottenen quitten-ſafft, der ohne zucker iſt, miſch terra ſigillata und gebrennt hirſchhorn darunter, auf die nacht eingegeben, ſo treibt es aus, was in ihm ſteckt.

N. 4. Für einen Magen der voll Schleim iſt.

Nimm wermuth-ſaltz, viertzehen tage oder drey wochen nach einander ein, ſo viel, als man ſonſten ſaltz in ein ey thut, es verzehret den ſchleim allgemach.

N. 5. Wie man den Magen dauen machen ſoll.

Werck im waſſer genetzt, wind es um eine rübe, und legs in heiſe aſche, laß wohl abbraten, iß alsdann dieſelbe rübe, es macht alsbald däuen.

N. 6. Wann einem der Magen wehe thut.

Nimm ein halb ſeidel weinrauten-waſſer, und ſo viel ſalbey-waſſer, gieß unter einander, und trincke alle morgen, auch zu nacht, wenn du ſchlaffen geheſt, einen löffel voll darvon.

N. 7.

Digitized by Google

N. 7. Recept eines Magen-Pflaſters.

Erſtlich nimmt man eine hand voll cronabeth- oder wacholder-beeren, und ein wenig ſaffran, ſo viel man zwiſchen zwey fingern faſſen kan, dieſes unter einander gar wohl zerſtoſſen, hernach thut mans in ein ſaubers pfännlein, und gieſt darein vier löffel voll brandtwein, und ſo viel weiſſes roſen-waſſer, von einem ey das klare, läſts auf einem kohlfeuer ſieden, bis es anfängt dicke zu werden wie ein teig, auf ein hanffenes werck geſtrichen, eines ſtarcken meſſerrücken dick, und ſo warm, als mans erleiden kan, auf den magen gebunden, vier und zwantzig ſtunden liegen laſſen, und ſolches zwey oder drey mal gethan, wenn es ſich mit dem erſten pflaſter nicht ſtillt. Iſt alten und jungen leuten vor alle magenfälligkeit, durchbruch und dergleichen zu gebrauchen.

N. 8. Ein Magen Pflaſter, welches ich ſelbſt gebrauchet habe.

Auf einen ſcharlach-fleck, der nach der manier des magens geſchnitten, mit einem pomerantzen-brandtwein angerieben, daß er naß wird, hernach mit lauter maſtix-körnlein übergelegt, mit einem warmen mörſel-ſtöſſel überfahren, daß der maſtix ſich zertheilt, denn ſtreicht man den maſtix, mythridat und pomerantzen-öl, und oben darauf geſtoſſene gewürtz-nägelein, und alſo warm auf den magen gelegt, hat mir (GOtt lob) gar wohl gedient.

N. 9. Ein anders.

Schabe rättich, wie man ihn zum ſalat ſchabt, thue ſelben in butter, laß durch einander ſieden, daß es wird wie ein koch oder brey, ſtreichs auf ein tuch, ſo groß der magen iſt, legs gar offt warm über, iſt gut vor die winde im magen, und wenn der menſch nicht däuen mag.

N. 10. Ein gutes Magen-Pflaſter.

Man nehme braune-müntzen und wermuth, jedes drey hände voll, von denen kräutern die ſtengel abgeſtreifft, und gar klein gehackt, hernach ſoll man nehmen fünff muſcaten-nüſſe, klein geſtoſſen, und gleich ſchwer nägelein, als die muſcaten-nüſſe ſeyn, ſo viel zimmet-rinden-ſtaub, auch ſo viel muſcaten-blüthe, alles klein geſtoſſen, drey loth maſtix wohl geſtoſſen, alles unter die kräuter gemiſcht, nimm acht loth honig, acht loth quitten-latwerge, die man von dem ſafft macht, und in eine pfannen gethan, mit dem honig getrieben, die kräuter und ſonſt alles darein geſchüttet, auf einer glut oder kohlfeuer eine weile gerühret, und alſo warm aufgelegt.

N. 11. Ein ſehr bewährtes Magen-Säcklein.

Man ſoll nehmen majoran, wermuth, braune müntze und frauen-blätter, und ein gebähtes ſchnittlein rockenes brodt, ein löffel ſaltz, hernach

in ein ſäcklein gemacht, obgemeldte ſtücke alle durch einander darein gethan, das ſäcklein in eßig geſotten, und alſo warm aufgelegt, den eßig aber, darinnen das ſäcklein geſotten hat, ſoll man aufheben, wenn das ſäcklein erkaltet, daß man es wieder darinn erwärmen kan.

N. 12. Ein gutes Sälblein für den Magen.

Man nehme wermuth, chamillen, braun-müntzen, ſtreiffs vom ſtengel ab, die kräuter müſſen dörre ſeyn, eines ſo viel als des andern, kümmel, was man mit vier fingern faſſen kan, fülls in ein ſäcklein, nähe es wie ein maderätzel, ſo groß als der magen iſt, aber daß es nicht auf die leber kommt, thue es in einen topff, gieß wein darauf, laß zugedeckt ſieden, wenn mans brauchen will, ſo drückt mans aus, daß es nicht ſo naß iſt, und legt es warm auf den magen, man kan der ſäcklein zwey nehmen, wenn eines kalt iſt, ſo kan man das andere nehmen, beym eſſen muß mans nicht auflegen; ſie ſeynd gar gut.

N. 13. Ein Säcklein zum Magen.

Nimm eine hand voll friſche wermuth, klein zerſchnitten, ſaltz, ſo viel man mit vier fingern kan halten, eine gantze muſcaten-nuß, auch klein zerſchnitten, thue das in ein ſäcklein, vierzehen tage auf dem magen getragen, denn allezeit wieder ein friſches gemacht, tag und nacht aufbehalten.

N. 14. Eine bewährte Artzney zu Verdäuung des Magens.

Man nehme braun-müntzen und wermuth, ſchneide es klein, denn zerſchlag zwey eyer wohl, thue die kräuter darein, und ein wenig nägelein-ſtaub, back es wie ein pfäntzl oder teiglein, leg es zwiſchen zwey tüchlein auf den magen.

N. 15. Eine andere Artzney darvor.

Man nehme ein neu gebackenes brodt, das erſt aus dem ofen kommt, thue die ſchmollen oder grume heraus, gieß einen guten wein darauf, nimm braun-müntzen, wermuth und maſtix, dieſes zu pulver gemacht, auf das warme geweichte brodt geſäet, und auf den magen gelegt.

N. 16. Wann einem der Magen erkaltet.

Chamillen, wacholder-beer, wohlgemuth, kümmel, jedes gleich viel, laß es in wein ſieden, hernach bad-ſchwamm darein genetzt, wohl warm über den magen gelegt, ſo bald es kalt wird, wieder aufgewärmet, man mag auch wohl geſottene kräuter in einem tuch überlegen.

N. 17.

Digitized by Google

N. 17. **Für das Magen-Wehe.**

Nimm die obere rinde von einem ſchwartzen brod, eine halbe hand vol braun-müntzen klein geſchnitten, neun nägelein, 10. maſtix-körner, eine halbe muſcaten-nuß, ſchwartzen kümmel was man zwiſchen drey fingern faſſen kan, von einem gantzen ey das klare, einen löffel voll ſtarcken wein, dieſes alles unter einander gemengt, und in das brod hinein gethan, halt das brod über ein kohlfeuer, ſo laufft es wie ein teiglein auf, hernach den magen mit maſtix-öl gar wohl geſchmiert/ auf ein tüchlein auch ein wenig von dem maſtix-öl goſſen, und ſo warm, als mans erleiden kan, über den magen gelegt ſo offt es kalt wird, wiederum gewärmet.

N. 18. **Ein anders.**

Den magen und nabel mit mythridat und muſcaten-nuß-ſälblein, und pomerantzen-öl geſchmiert, auch göldenes maſtix-öl.

N. 19. **Mehr dergleichen.**

Wermuth-maſtix- und braun-müntzen-öl unter einander vermiſcht, und den magen geſchmiert.

N. 20. **Magen-Sälblein zu machen.**

Nimm laudanum, ſpaniſch pech, maſtix, jedes ein loth, muſcaten-nuß anderthalb loth, zimmet, nägelein, ſpicanarden, jedes ein halb loth, dieſe ſtücke zu pulver gemacht, und darzu gethan narden-öl, maſtix-öl, jedes ein halb loth, wachs ein loth, mach es zu einem ſälblein.

N. 21. **Wann der Magen die Speiſe nicht behalten will.**

Safft aus den braun-müntzen genommen, und thue ihn mitten in ein brod, und leg daſſelbige brod auf das hertz-grüblein/ ſo verdauet er immer.

N. 22. **Vor einen üblen Magen.**

Man nimmt gar einen ſcharffen eßig, rockenes brodt, eine muſcaten-nuß, und maſtix, laß zu einem köchel oder brey ſieden, legs zwiſchen zwey tüchlein, ſo warm mans erleiden kan, über, wanns kalt worden, ſo muß mans wiederum wärmen, alſo 3. oder 4. mal.

N. 23. **Ein anders.**

Eine obere rinde von rockenem brod einer hand breit gebähet, gieß ſtarcken brandtwein darauf, dann nägelein, zimmet, muſcat-nuß, alles gepulvert, und darauf geſträuet, ſo warm, als mans leiden kan, aufgelegt,

aufgelegt, wanns kalt iſt, wieder gewärmet, beſtrӓuet und begoſſen, wie oben, iſt gut für den magen, und nicht ſo ſtarck als das obere.

N. 24. Noch ein anders.

Nürnberger leb-zelten in ſpaniſchen oder ſonſt ſtarcken wein, mit zimmet/ nägelein, muſcat-nuß beſtreuet, und ſo über den magen gelegt, iſt ſehr gut für den kalten magen, die leb-zelten werden vorhero in wein gewärmet, und das gewürtz geſtreuet.

N. 25. Mehr ein anders.

Nimm auch ſchwartze brod-broſem, das brod in einem brandtwein geweicht, geſtoſſene nägelein, ingber, muſcaten-nuß, maſtix-körnlein, alles zerſtoſſen, miſch es unter das brod, und mach es alles zuſammen warm wie einen brey, und legs zwiſchen 2. tüchlein über den magen.

N. 26. Wieder ein anders.

Erſtlich einen löffel voll gewürtz-nägelein, thue es in einen topff/ gieß eine halbe kanne eßig darauf, bach-müntzen eine hand voll, die lege auf den boden, und in die höhe, daß die nägelein nicht über ſich ſchwimmen, verdeck es, ſiede zwey ſtunden lang, alsdann thue es vom feuer, netze ein tuch oder ſchwamm darein, legs auf den magen, auf das wärmſt, und dieſes etliche mal, es hilfft.

N. 27. Magen-Tinctur, auch vor die Leber und Gall.

Ein halb ſeidel zichorien-waſſer, 2. quintlein weinſtein-ſaltz, das waſſer heis über den weinſtein gegoſſen, bis es vergangen iſt, hernach ein loth rhabarbara, klein geſchnitten, und zu einem pinckerl oder knöſpel zuſammen gebunden, in das waſſer hinein gelegt, und über nacht ſtehen laſſen, an einem warmen ort, alle morgen ausgedrückt, und laulicht zwey löffel voll getruncken, aber allezeit aufgerüttelt, ſonſt bleibt der weinſtein am boden.

N. 28. Eine bewährte Magen-Salbe.

Erſtlich nimmt man eine glaſirte ſchüſſel, thut darein 9. loth jeßmin-öl, ſetzt es zu einem linden feuer, und läßt es ſo lang, bis es anhebt zu ſieden, hernach thut man darein 6. loth von dem indianiſchen balſam, und rührt es mit einem höltzernen löffel wohl unter einander, hernach thue darzu 1. halb loth nägel-öl und rühr es wieder eine halbe viertel-ſtunde, ſo dann thue darein gantz dünn geſchabtes gelb jungfrau-wachs, man muß ſo viel darein thun, daß es die rechte dicke von einer ſalbe bekommt, hernach ſetze es

es vom ſeuer/ und gieß ein wenig zimmet-eſſentz oder öl hinein, daß es gar wohlriechend wird, wer es leiden kan, der kan 20. gran biſam und 10. gran ambra mit ein wenig küchen-zucker zerrieben, hinein thun.

NB. Dieſe ſalbe iſt zu gebrauchen, den magen damit zu ſchmieren, einer guten erbiß groß, ehe man ſchlaffen gehet, und mit einem warmen tuch zugedeckt.

Item: Das magen-waſſer	fol. 15. num. 36.
Item: Das köſtliche magen-waſſer	fol. 16. num. 37.
Item: Das zimmet-waſſer	fol. 24. num. 56.
Item: Das zitwer-waſſer	fol. 25. num. 66.
Item: Der muſcat-blüthe-geiſt	fol. 27. num. 4.
Item: Der wermuth-geiſt	fol. 29. num. 8.
Item: Der pomerantzen-brandtwein	fol. 30. num. 3.
Wie auch	fol. 33. num. 11.
Item: Der roſoli	fol. 30. ſq. num. 5. 6.
Item: Der quitten-ſafft	fol. 42. ſq. num. 14. 15
Item: Der meer-zwiebel-ſafft	fol. 43. num. 18.
Item: Der äpffel-ſafft	fol. 44. num. 23.
Item: Der rhabarbara-ſafft	fol. 45. num. 26.
Item: Der pomerantzen- und wermuth-zucker	fol. 48. num. 2.
Item: Der köſtliche ſchlag-zucker	ibid. num. 3.
Item: Das köſtliche cardobenedicten-öl	fol. 59. num. 6.
Item: Das quitten-öl	fol. 63. num. 14.
Item: Das goldene maſtix-öl	fol. 64. num. 16. 17
Item: Das öl für den magen	fol. 65. num. 23.
Item: Das pomerantzen-öl	fol. 66. num. 24.
Item: Die gute magen-ſalbe	fol. 76. num. 14.
Item: Das edle pulver	fol. 92. num. 19.
Item: Pulver des lebens	fol. 98. num. 42.
Item: Pulver ſo köſtlich für den magen	ibid. num. 45.
Item: Pulver für den verderbten magen	fol. 99. num. 46.
Item: Das elixir	fol. 117. num. 18.
Item: Die präparirten wachholder-beer	fol. 118. num. 19.

Miltz-Zuſtände.

In Miltz-Zuſtänden muß man ſich enthalten der ſauren und ſtarcken ſpeiſen, als rind-fleiſch, eſſig, linſen, erbiß und dergleichen wind- und verſtopffung machenden ſpeiſen, das bier, wann es nicht mit hopffen wohl gebräuet, iſt ſchädlich, der alte wein bekommt ziemlich wohl: die verſtopffungen ſeynd gleich als wie in denen leber-zuſtänden zu melden.

N. 1. Für Verſtopffung des Miltzes eine köſtliche Latwerge.

Nimm alant-wurtzel, meerrättig, jedes zwey loth, die mittlere rinde von tamarisken ein loth, die blüthe von tamarisken ein halb loth, eiſen-kraut in eſſig geweicht 3. loth, zimmet ein halb quintlein, ſtoß alles klein, und machs mit honig zu einer latwerge, darvon nimm des tages drey mal, morgens nüchtern, vor dem nacht-eſſen, und vor dem ſchlaffen gehen, iſt vielfältig mit groſſem nutzen gebraucht worden.

N. 2. Kräuter-Wein oder Tranck vor Verſtopffung der Miltz, Krößader, und einer erkalten Mutter.

Erſtlich nimm erdrauch, cardobenedicten, poley, roßmarin, wein-rauten, beyfuß, jedes eine halbe hand voll, ehrenpreiß, lungen- und leber-kraut, jedes eine hand voll, wilden ſaffran anderthalb loth, alant-wurtzel, ſtein-wurtzel, rhabarbara, rapontica, präparirten weinſtein jedes 1. loth, coriander und fenchel, jedes 1. quintlein, wein-beerlein, zibeben, die kerne davon jedes 4. loth, ſenes-blätter 2. loth, eine viertel hand voll wilde zichorien, hirſch-zungen 6. blätlein, alles klein geſchnitten, die kräuter müſſen dorr ſeyn, dieſes alles in einen ſack gethan, darüber 3. ſeidel wein, und ein maas flieſſend waſſer gegoſſen, zugedeckt ſieden laſſen, darvon morgens warm ein halb ſeidel, abends um 4. oder 5. uhr ſo viel kalt genommen, wann es aber das erſte mal operirt, kan man das zu abend bleiben laſſen.

N. 3. Ein bewährtes Pflaſter, wann einem der Miltz nach dem Fieber, oder ſonſt erhärtet wäre, wehe thut, oder ſonſt ſticht.

Man nehme ein ſeidel friſch lein-öl, vor eine erwachſene perſon, hernach nimm drey groſſe zwiebel-köpffe, ſchähle die ſauber, ſo viel als dieſe 3 wägen, ſo viel grüne kohl-blätter, zerhack dieſe 2. ſtück ſo klein als es ſeyn kan, laß es in lein-öl ſieden, allgemach, daß es dicke wird als ein brey oder mu ſtreichs auf eine ungebleichte leinwand, ſo groß, als dir der miltz wehe thut, leg

Digitized by Google

legs des tages 2. mal über, ſo warm du es erleiden kanſt, brauch ſolches einen tag nach einander, es iſt an vielen perſonen bewährt erfunden worden.

N. 4. Ein anders davor.

Nimm drey hände voll eiſen-kraut, hacks klein, gerſten-mehl auch ſo viel, miſch wohl mit friſchen eyer-klar durch einander, als wie einen teig, ſchlags auf ein tüchlein, ſo groß als die miltz iſt, theils ab, daß du auf 3. mal genug haſt, legs über die miltz, dann ein zweyfaches tuch darauf, und binde dich um die mitten herum, laß 24. ſtunden liegen, alsdenn nimm wieder ein friſches/ und alſo drey mal gethan, iſt es aber im winter, daß man kein friſches kraut haben kan, ſo nimm ein dörres, hack es klein, und gieſſe ein ausgebrenntes eiſen-kraut-waſſer daran, aber nur ſo viel, daß es an ſich zieht, braucht mans vor einen mann, ſo muß man das männlein nehmen, vor ein weib das weiblein, denn es ſeynd zweyerley.

N. 5. Eine harte Miltz, oder wann einer einen harten Zelten oder Knoten in der Seite hat/ zu vertreiben.

Erſtlich nimm jungen attich; ein rohes höferl oder topff, ſo ein mal gebrennt iſt worden, ſchneid den attich gewürffelt in ein altes ſchmeer eines gänß-eyes groß, deck eine hafen-decke oder ſtürtze darüber mit leim wohl vermacht, und zum brod in ofen hinein geſetzt, wann man das brod heraus nimmt, muß man den topff auch heraus nehmen, laß überkühlen, brichs dann auf, und drück das kraut in den topff aus, legs alſo warm auf die wehethuende ſeite, wo die härte iſt, wohl eingebunden, daß es nicht abfällt; wenn das kraut kalt iſt, wiederum in dem hafen oder topff, wo das fett iſt, gewärmet, ſo offt man will, und ſo lang von dem fett was vorhanden, continuirt, es hilfft gewiß.

N. 6. Ein Pflaſter vor die Miltz.

Man nimmt eiſen-kraut eine hand voll, zerſtöſt es in einem mörſel, denn einen löffel voll brandtwein, ein friſches eyer-klar, wie auch einen löffel voll gerſten-mehl, machts durch einander, ſtreichs auf ein vierfaches tuch, und ein ſubtiles tüchlein oben auf, darnach legt mans über die miltz, und dieſes zum dritten und vierdten mal, iſt bewährt.

N. 7. Pflaſter vor eine erhartete Miltz.

Nimm 4. gute hände voll geſtoſſene kieſel-ſtein, vier gute löffel voll lein-öl, himmel-brand- oder königskertzen und chamillen-öl jedes zwey gute löffel voll, durch einander gerührt, auf ein tüchlein geſtrichen, auf die miltz gelegt, darzu auch zwey löffel voll wermuth-öl.

N. 8. Miltz-Pflaſter.

Man nehme dyachilon-pflaſter acht loth, gummi ammoniac, goldriß, jedes 5. loth, ſolches mit caper-öl untereinander gemiſcht, und übergelegt.

N. 9. Für eine harte Miltz.

Lege dem krancken rättich-ſcheiben auf die erhärtete miltz, ſo wird es beſſer.

N. 10. Salbe zu der Miltz, ſolcher zu ſchmieren.

Erſtlich nimm caper-weiß lilien-blau veilgen-öl, jedes zwey loth, marcks aus einem püffel-ochſen-bein ein quintlein, eybiſch-wurtz-lein-ſaamen, fœnu græcum-ſchleim, jedes ein quintlein, dachſen-ſchmaltz, hüner-fett, gänſe-ſchmaltz, jedes ein halb loth, rinden von capern und tamarisken-holtz, fieber- oder tauſendgülden-kraut, jedes ein quintlein, gummi ammoniacum, galbanum, bdellium, jedes eben ſo viel, die gummi laß in eßig zergehen, und mit ein wenig wachs alles zuſammen gemengt, mache eine ſalbe daraus, iſt köſtlich zur miltz, und ſoll wegen der gummi von einem apothecker gemacht werden.

N. 11. Eine gute Miltz-Salbe.

Man nehme tamarisken-öl, caper-öl, capaun-fett, gänſe-fett, venediſche ſeiffe, und klein gehackte zwiebel-röhren, jedes 8. loth, laß dieſes alles unter einander eine ſtunde ſieden, ſo dann drücke es durch ein tuch, ſo iſt es fertig.

NB. Wann einem menſchen die miltz wehe thut, oder erhärtet iſt, der ſtreiche von dieſer ſalbe auf einen zwillich leinwand-fleck einer hand breit auf, und legs auf die miltz, hernach einen rothen fleck von einer juchtenen haut darüber gelegt, alsdann nimm wieder ein friſches.

N. 12. Eine gute Artzney vor die Miltz.

Man nehme käß-pappel, blaues veilgen-öl, butter, hirſch-unſchlit, weiß lilien-wurtzel, jedes ein wenig, gewärmet, auf ein blaues tuch geſtrichen, und auf die miltz, ſo warm es der krancke erleiden kan, gelegt.

Item: Das öl vor eine erhärtete miltz fol. 64. ſeq. num. 18. 19.
Item: Die alabaſter-ſalbe fol. 70. num. 1
Item: Die eichene miſtel-ſalbe fol. 71. num. 3.
Item: Das edle pulver fol. 92. num. 19

Vor

Vor die Mund-Fäule.

Des ſauern und geſalzenen iſt ſich in dieſem Zuſtande ſonderlich zu hüten.

N. 1.

Wann einer die Mund-Fäule hat.

Man nimmt roſen-honig, maul-beer-ſafft, eines ſo viel als des andern, muſcat-nuß klein geſchabt, wohlgemuth, weiſſen hunds-koth gepülvert, jedes eine meſſer-ſpitz voll, alles unter einander vermiſcht, dann des tags 3. oder 4. mal mit einem pinſel das zahn-fleiſch darmit beſtrichen, muß aber, nachdem man gurgelt, alſobald das thun, das gurgel-waſſer darzu gebrauchen, wie zu finden fol. 283. num. 3.

N. 2.

Ein anders.

Man nehme wein-kräuterlein, iſop, eines jedweden eine hand voll, ſalbey eben ſo viel, ein wenig lorbeer, ſolches ſtoß alles durch einander, mach es mit honig an, und reibe die zähne und das maul darmit, iſt ſehr gut.

N. 3.

Mund-Fäule zu vertreiben.

Muſcaten-nuß, muſcat-blüthe, gebrennten alaun, honig, jedes gleich viel, machs zu einem ſälblein, es hilfft wohl für die mund-fäule.

N. 4.

Ein anders.

Nimm ein maas ſchönen geläuterten honig, 8. muſcaten-nüß gerieben, ein löffel voll ſalbey-pulver, zwey löffel voll alaun, alles das in honig ſieden laſſen, ſo lang als ein ey, reibe darmit das zahn-fleiſch und den mund.

N. 5.

Vor die Mund-Fäule.

Löffel-kraut-maul-beer-und blau veilgen-ſafft, jedes ein loth, mit dieſen säfften, unter einander vermiſcht, das maul im tag etliche mal darmit beſtrichen, zuvor allezeit mit löffel-kraut-waſſer das maul wohl ausgewaſchen.

N. 6.

Die Hitz im Mund zu vertreiben.

Mit friſch gebrennten erdbeer-waſſer den mund gewaſchen, und ausgegurgelt.

N. 7.

Mund-Löcher zu heylen.

N. 7.
Den mund mit mauß-öhrlein-ſafft gewaſchen, heylet; ſo man aber den ſafft nicht haben kan, ſoll man das kraut in wein ſieden, und mit der brüh den mund ſauber waſchen.

Ein anders.

N. 8.
Schaaf-heu oder kannen-kraut-waſſer heilet die löcher, ſo man ſich darmit gurgelt.

Wann der Mund übrige Feuchtigkeit hat.

N. 9.
Man nehme gepulvertes reiß-mehl, mit wein gemiſcht wie ein ſälblein, darmit die zung offt geſchmiert, vertreibt das geiffern im mund, den mund auch mit wein, ſo mit reiß geſotten, ausgewaſchen, hilfft auch.

Item: Der meer-zwiebel-eſſig fol. 35. num. 5.
Item: Der nuß-ſafft fol. 44. num. 20. 21.
Item: Das köſtliche cardobenedicten-öl fol. 59. num. 6.
Item: Das pulver für die mund-fäule fol. 99. num. 47. 48.
Item: Der rothe ſtein. fol. 120. num. 21.

Vor das Maul-Geſperr kan man dieſes brauchen:

Roßmarin-blüthe, ſalbey, bertram, iſop, ſchlüſſel-blümlein-kraut/ jedes was man mit drey fingern faſſen kan, baldrian, was man zwey mal mit zwey fingern faſſen kan, bertram-wurtzel anderthalb quintlein, ſchneids und hacks, in ſalbey-waſſer gekocht und durchgeſiegen, darzu thue roßmarin-blüthen-zucker ein quintlein, maulbeer-ſafft 2. quintlein, ſpiritus vitrioli 10. tropffen, alles durchgeſiegen, und diß waſſer zum einſpritzen gebrauchet.

Mutter-Zuſtände.

Die Diæta iſt wie in Frauen-Zuſtänden.

Eine Suppe für die Mutter.

N. 1.
Man nimmt friſchen kühe-koth, und treibet ihn in einer fleiſch- oder eingebrennten ſuppe ab, alsdann ſeigt mans, und läſt ein wenig muſcat-blüthe

blüthe darinn ſieden, wie auch ein wenig kümmel, alsdenn trinckt man etl
che löffel voll warm, es iſt vor die mutter gar gut. Der perſon, der man
brauchen will, darff mans nicht ſagen, denn es iſt etwas grauslich.

N. 2. Für die Mutter.

Man nehme drey welſche nüſſe, und brate dieſelben in einem kohlfeue daß die ſchalen darvon verbrennen, und gebe den kern dem menſchen z eſſen, es iſt bewährt.

N. 3. Für die Mutter, ſo über ſich ſteigt.

Rothe corallen, perl-mutter präparirt, geſchabtes helffenbein, dere jedes ein halb loth, unter einander gemiſcht, von dieſem pulver dre oder vier meſſer-ſpitzen in meliſſen-waſſer eingenommen, darzu aber je des mal einen halben löffel voll pomerantzen-geiſt, und drey oder vie tropffen bibergeil-tinctur genommen, dieſes drückt nieder die dämpffe de mutter, und läſt ſolche nicht über ſich in kopff ſteigen, ſtärckt auch die mutte treflich.

N. 4. Für das Reiſſen und Auffſteigen der Mutter.

Nimm chamillen, ſo viel man zwiſchen drey fingern faſſen kan, binds in ei tüchlein, legs in eine wallende hühner-ſuppe, laß einen ſud thun, drück aus, und trinck die ſuppe darvon.

N. 5. Ein anders.

Fünff ſchaf-bohnen, ſo friſch du ſie bekommen kanſt, zertreib ſie in einen ziemlichen trunck wein, der warm ſey, als man ihn wohl erleiden mag und gieb es ihr zu trincken.

N. 6. Noch ein anders.

Nimm das weiſſe von hühner-miſt, ſo groß als eine erbis, zertreib es in einem löffel voll wein, giebs ein, es iſt gewiß.

N. 7. Für die Mutter.

Nimm vor zwey pfennige kümmel, und ſiede den in waſſer/ trinck davon abends und morgens warm, leg den kümmel in ein säcklein warm auf den nabel, ſo legt ſich die mutter an ihre rechte ſtatt.

N. 8. Ein anders.

Schieſſe ein eichhörnlein, und laß es dörre werden mit haut und haar, und damit räuchere dich, ſo eine an der mutter leidet, die ſoll von dachſen-fleiſch eſſen, ſo wird ſie der mutter-plage befreyet.

Noch ein anders.

N. 9.

Nimm rebhüner-federlein, und zünde ſie an über einem lichtlein, daß der rauch in das maul und naſen-löcher geht, ſo legt ſich die mutter, und wird beſſer.

Wieder ein anders.

N. 10.

Muſcaten-nuß oder blüthe zündet man auch an, und räuchert die frau damit, daß ihr der rauch ins maul kommt.

Mehr ein anders.

N. 11.

Leg ihr wermuth in die ſchuh, und laſſe ſie darauf gehen.

Noch ein anders.

N. 12.

Nimm wermuth und wein-rauten, eines ſo viel als des andern, hacks, röſts in baum-öl, bis es weich wird, ſtreichs auf ein tüchlein, wie ein pflaſter, und legs warm auf den nabel.

Eine bewährte Kunſt, ſo einer die Mutter über ſich ſteiget.

N. 13.

Man nimmt roſen-blätter eine hand voll, und zehen oder funffzehen gantze gewürtz-nägelein, binds in ein leines tüchlein ein, ſieds in malvaſier, ſo lang als ein hartes ey, legts der frauen, ſo warm als ſie es erleiden mag, vor den fordern leib gantz gemach, doch ſoll ſie bedeckt ſeyn, daß der dampff nicht über ſich ins haupt kommt, bis ſich die mutter geſetzt hat.

Ein anders.

N. 14.

Nimm abrauten, ſadelbaum, ſonnabend-gürtel oder beyfuß, ſtreiffs ab, mach ein zwey ſpannen langes ſäcklein, fülls mit den kräutern voll an, thue es in ein heiſes waſſer, laß es kochen, daß die kräuter fein weich werden, legs warm auf die reihe oder ſeiten, wenns kalt wird, wärme es wieder.

Für das Reiſſen der Mutter.

N. 15.

Man nehme einen löffel voll honig, drey löffel voll baum-öl, durch einander zergehen laſſen, auf ein tüchlein geſtrichen, darvon ein pflaſter auf den nabel, und eines auf das creutz gelegt, oder etliche maſtix-körner verſchluckt.

Ein anders darvor.

N. 16.

Wildes mutter-kraut in ein säcklein genähet, und unter der rechten bruſt getragen, wenns nimmer riecht, muß man ein anders nehmen.

N. 17.

N. 17. **Noch ein anders.**

Mach baum-öl warm, reib eine muſcaten-nuß darein, thue es in eine nuß ſchale, legs über den nabel.

N. 18. **Wieder ein anders.**

Nimm praſſen- oder mutter-kraut, rechtes balſam-kraut, ſchneids klein wie auch chamillen und wermuth, vermiſch es mit einem ey, backs in ſchmaltz und öl, leg das pfänzlein oder küchlein warm auf den bauch.

N. 19. **Ein anders.**

Schmiere den nabel, hertz-grube, genick und ſchlaff mit muſcaten-nuß-ſälblein.

N. 20. **Wieder ein anders.**

Ein vierfaches tuch in malvaſier geweicht, und über den bauch gelegt.

N. 21. **Mutter-Säcklein.**

Nimm ein ſubtiles ſchleyer-flecklein, mach ein säcklein zwey finger breit, ſchneid aſſang oder teuffels-dreck gar klein, fülle es ein, und nähe das säcklein wie ein madelzel breitlicht ab, und leg es auf den nabel.

N. 22. **Wann die Mutter einer Frauen auffſteigt.**

Nimm eine hand voll chamillen, wermuth, braun-müntzen, mutter-kraut, von jeden eine hand voll, etliche lorbeer, eine muſcat-nuß, ein ſtücklein bibergeil mit eyern angemacht, wie ein pfänzlein oder kuchen in öl gebacken, und der frau, ſo warm ſie es erleiden kan, auf den bauch gelegt, auf den kopff ein wenig geſtoſſenen fenchel, muſcat-nuß, muſcat-blüthe, lorbeer mit ſchalen und allen, auf haus-brodt-rinden geſtreuet, und auf die ſcheidel gelegt.

N. 23. **Ein anders darvor.**

Nimm das unterſte von einer wachs-kertze, mach unten einen ringel, daß ſie ſtehet, darnach nimm ein ſeidel- oder nöſſel-topff, und zünde das licht an, ſetze es auf den nabel, und ſtürtze den topff darüber, das lichtlein laß darunter brennen, das zieht die mutter wieder in ihren rechten ort.

N. 24. **Für die Mutter.**

Nimm gabel- oder mutter-kraut ſamt der blüthe, ſchneide es klein, nimm ein ey, rühre das kraut darunter, backs im ſchmaltz, wie einen kuchen, legs

legs zwiſchen drey tüchlein auf den nabel, ſo warm du es erleiden magſt, es kan den tag offt gebraucht werden, erwärmet die mutter, und bringt ſie wieder an ihren rechten ort.

N. 25. Vor die Bähr-Mutter.

Wann es dir ankommt, ſo leg gleich unter beyde armen einen püſchel liebſtöcklein-blätter, ſie ſeyn dorr oder grün, iß ein wenig, das thue ſo offt als es dir ankömmt, und auf den nabel gelegt, iſt gut.

N. 26. Für das Auffſteigen der Bähr-Mutter.

Man nehme zibeth einer linſen groß, laß das mit einem finger gantz wohl in den nabel reiben, ſo lang bis man gedenckt, daß es gantz hinein ſey, denn heiſſe ſie ſtill liegen, mit an ſich gezogenen füſſen, und daß ſie den bauch warm halte.

N. 27. Für das Reiſſen und Auffſteigen der Mutter.

Mach zwey ſpannen lange ſeiten-ſäcklein, fülle ſie mit abgeſtreifften ſonnabend-gürtel oder beyfuß, laß im waſſer ſieden, drucks aus, legs ſo warm um die lenden, als du es erleiden kanſt, wird es kalt, wärme es wiederum, es kan auch ohne ſchaden einer kind-betterin gebraucht werden.

N. 28. Vor die Mutter.

Erſtlich nimm wermuth, wohlgemuth, fenchel, bachmolden, cronabeth- oder wacholder-beer, eines ſo viel als des andern, die kräuter gröblich geſchnitten, das andere ein wenig zerſtoſſen, in ein ſäcklein eingenähet, das ſäcklein über einem heiſen ziegel fein gewärmet, und auf den bauch gelegt.

N. 29. Eine gute Suppe für die Mutter.

Erſtlich nimm ein ſeidel gute fleiſch- oder hühner-ſuppe, von drey peterſilgen-wurtzeln das inwendige heraus, und thue es weg, das andere aber ſchneide klein, und leg es in die ſuppe, wie auch drey mutter-nägelein, von einer muſcat-nuß, wo die blüthe daran, die halbe blüthe aber nur allein, zu blüthen ſaffran, dieſes alles in der ſuppe eine viertel ſtunde ſieden laſſen, darvon des morgens und nachmittags fünff löffel voll getruncken, die letzten zwey oder drey tage, ſo man nicht recht iſt.

N. 30. Säcklein zum Laxiren und zu Reinigung der Mutter.

Nimm graß-wurtzel, zichorien-wurtzel, jedes drey quintlein, ſtein-würtzel zwey quintlein, hirſchzunge, gamander-blätter, odermennig und frauenhaar, jedes eine halbe hand voll, ſenes-blätter dritthalb loth, rhabarbara drey

Digitized by Google

drey quintlein, welſche weinbeerlein zwey quintlein, präparirten weinſtein ein halb quintlein, dieſes alles ſchneide klein, thue es in ein ſäcklein, gieß darauf anderthalb ſeidel zichorien=waſſer, wein auch ſo viel, dieſes aber ſiede heis, und bedeck das geſchirr, laß es an einem warmen ort ſtehen, und trinck alle tage in der frühe ein halb ſeidel, ſo lange, bis dieſer wein aus iſt, ſo offt mans trincket, muß man das ſäcklein völlig ausdrücken; dieſes muß man trincken acht tage vorhero, als man die monatliche reinigung bekommet.

N. 31. Eine Suppe vor die Mutter, macht auch fruchtbar.

Man nimmt die obern ſpitzlein von ſaturey neun ſtücklein, von ſalbey neun blätter, mutter=kraut neun hertzlein, mutter=muſcat=nuß drey, mutter=nägelein neun, ſaffran=blüthe funffzehen, dieſes alles zuſammen gethan in einen topff von zwey maas, darauf gegoſſen zwey maas bier, welches wohl abgelegen iſt, der es aber nicht leiden kan, kan friſch waſſer nehmen, ich halte aber eine gute fleiſch=ſuppe vor das beſte darauf zu gieſſen, und den topff wohl mit einem teig vermacht, und ſieden laſſen, ſo lang bis der dritte theil eingeſotten iſt, alsdenn laſſen kalt werden und aufgemacht, darvon muß man frühe und auf die nacht warm, jedes mal ein viertel=ſeidel trincken, ſiedet mans im bier, ſo kan man die ſuppe mit einem eyer=dotter und butter abgieſſen, als wie eine rechte bier=ſuppe, auch in waſſer, wenn es mit waſſer geſotten wäre, und in der frühe muß man eine ſtunde darauf faſten, und auf die nacht muß mans auch erſt eine ſtunde nach dem nacht=eſſen nehmen, und ſolches neun tage continuiren, wenn man ſeine zeit hat.

Item:	Das waſſer	fol.	10.	num.	26.
Item:	Das gute mutter=waſſer	fol.	16.	num.	38 39.40.
Item:	Das ſtinckende mutter=waſſer	fol.	17.	num.	41.42.
Item:	Das brodt=waſſer fürs reiſſen	fol.	18.	num.	46.
Item:	Die köſtliche mutter=latwerge	fol.	52.	num.	4.
Item:	Das cardobenedicten=öl	fol.	59.	num.	6.
Item:	Köſtliche braunmüntzen=öl	fol.	66.	num.	25.
Item:	Die alabaſter=ſalbe	fol.	70.	num.	1.
Item:	Die gute mutter=ſalbe	fol.	76.	num.	15.
Item:	Die räucherung vor die mutter	fol.	108.	num.	18. 19.
Item:	Der kräuter=wein	fol.	204.	num.	2.
Item:	Die zwey mittel	fol.	204.	num.	5. 6.

Vor die Melancholey.

Die diæta iſt wie in den miltz-zuſtänden.

N. 1. Dieſen Tranck ſoll man alſo machen.

Nimm rhabarbara der beſten, cameel-ſtroh, jedes fünff gerſten-körnlein ſchwer, borragen-blüthe, ochſenzungen-blüthe, ſcabioſen, violen, jedes ein quintlein, ochſenzungen, ehrenpreiß, flachs-ſeide, mutter-kraut, jedes eine halbe hand voll, eppich, fenchel, rhapontica, peterſilien, weiſſe veilgen, weg-rich-wurtzel, jedes anderthalb quintlein, engelſüß, ſüß holtz, jedes anderthalb quintlein, rinden von gelben myrobalanen, auch von chebul myrobalanen, jedes ein halb loth, weinbeerlein, eppich- fenchel- peterlein- neſſel-ſaamen, jedes ein quintlein, ſenes-blätter anderthalb loth, zimmet, ingber, jedes zwey quintlein, dieſes alles in drey maas wein und zwey maas waſſer geſotten, daß der halbe theil bleibe, alsdenn brauch dieſes geträncks folgender maſſen: nimm des geſottenen waſſers einen ziemlicher becher voll, thue darzu ſyrupum de epithymo, de cichorio cum rhabarbara ein loth, electuar. de pſyllio 2. quintlein, confectio hamech dritthalb quintlein, ein wenig zimmet-waſſer auch darzu, obbemeldte ſtücke ſeynd in der apothecken zu bekommen, von dieſem tranck ſoll man allezeit 5. ſtunden vor dem eſſen nehmen 7. loth auf einmal.

N. 2. Eine gute Medicin zu Reinigung des Geblüts.

Betonien-kraut 3. hände voll, borragen-blüthe und kraut 2. hände voll, erdrauch-kraut eine hand voll, tauſendgülden-kraut, was man mit fünff fingern faſſen kan, dieſes alles geſchnitten, und ſauber aufgedörrt, und zuſammen gemiſcht, alsdenn nimmt man darvon, und kocht es wie einen thee/ zuckerts und trinckt es: wenn man will, daß es etwas laxiren ſoll, ſo nimmt man etwas, wenn mans kocht, vom pinckel- oder harn-kraut darunter. Geſetzt auf dieſe obſtehende maſſe, wenn man in bereitſchafft eine ſchale voll will haben, nimmt man von dem pinckel-kraut 2. hände voll darunter.

Item: Das elixir fol. 117. num. 18.
Item: Die präparirten wacholder-beeren fol. 118. num. 19.
Item: Die reinigung fol. 265. num. 2.
Item: Die penoniſchen pillen fol. 130. num. 29.

Vor die Milben im Haar.

Nimm fœnum græcum in waſſer geſotten, und offt damit gewaſchen.

Einen Nagel ohne Schmertzen ab, und wiederum wachſen zu machen.

Man nimmt gummi ſerapinum, arſenicum, eines ſo viel als des andern, gepülvert, denn diß mit nuß-öl zu einer ſalbe gemacht, ſtreichts auf ein leinen tüchlein, legts über den nagel, ſo wird der nagel abgehen ohne ſchmertzen, alsdenn nimm eine kalte lauge, und waſche die zähen oder finger darmit.

Naſen-Zuſtände.

N. 1. In die Naſe zum ziehen.

Nimm die ſaug-wurtzel, die in denen moſichten örtern wächſt, hat gelbe blumen, in die naſe gethan.

N. 2. Vor die Naſe ein Recept.

Nimm pappel- und bieſſen-waſſer, alles gleich viel, waſche darinnen friſche butter neunmal, dieſelbe des tages offt in die naſe, auch wenn man ſchlaffen gehet, geſchmiert.

N. 3. Ein anders.

Man lege butter mit zucker in majoran-waſſer, und ſtecke ſolches ſo dann in die naſe.

N. 4. Für die Verſtopffung der Naſe.

Man nehme gerſten-ſchleim und küchen-zucker, ziehs in die naſe, purgirt die catharre.

N. 5. Wann ein Menſch gar eine rothe kupfferne Naſe hat.

So iſt nichts beſſers, als weiſſe see-blumen genommen, und dieſelben blätlein geſtoſſen, hernach ausgedruckt, und in dieſen ſafft weiß wachs, campher, jedes einer haſel-nuß groß, ſperma ceti ein quintlein, däch-ſchmaltz ein klein halb löffelchen voll, vermiſcht, über ein klein kohlfeuer geſetzt, ſo denn in einem ſaubern geſchirr aufbehalten, wenn mans brauchen will, ſo ſtreicht mans auf ein tüchlein, und legts über die rothe naſe.

N. 6. Wann die Naſe ſtincket.

Nimm ausgebrenntes waſſer von ſcharlach-roſen, zieh daſſelbe in die naſe auf, oder mit einem kleinen ſpritzlein in die naſe geſpritzt, das thue offt, bis dir der übele geruch darvon vergehet.

N. 7.

Ein anders.

N. 7. Wann die naſe inwendig zerbricht, oder ſich zerklübt von ihrem ſchweren geſtanck, ſo nimm terpetin-öl, ſtecke das mit fäslein in die naſe, es hilfft.

N. 8. Ein Pulver zum ſchnupffen, welches den Fluß vom Haupte und Augen zieht/ in einer Stunde mehr, als andere Artzney in acht Tagen.

Man nimmt gummi euphorbium, dieſes ſoll zu pulver geſtoſſen werden und darvon vormittag in die naſe geſchnupfft, ſo viel als anderthalb linſen groß, darnach ſoll ſich der patient an einen tiſch ſetzen, mit niedergelegten haupt und aufgeſpaltenen munde/ ſoll alſo eine gantze ſtunde ſitzen bleiben; man ſoll eine ſchüſſel unterſetzen, daß der ſchleim darein läufft, nachdem die ſtunde vorbey iſt, ſoll der patient mit friſchen waſſer den mund auswaſchen, ſich ausreiſpern und ſchneutzen.

Ein anders.

N. 9. Nimm ſchwartze nieß-wurtzel, küchen-zucker, eines ſo viel als des andern, und ſo viel dieſe zwey wägen, braſilien-taback, mach es zu pulver, und ſchnupffe darvon.

N. 10. Ein anders, das nicht ſo ſtarck iſt.

Nimm pomerantzen-ſchalen, ſchneide ſie dünne aus, und gedörrt, nachdem ſo viel küchen-zucker; alles zu pulver gemacht, und geſchnupfft darvon.

N. 11. Ein Taback, wenn man in der Naſen verſtopfft iſt, und gern herunter ziehen wolte.

Erſtlich nimm einen rechten gemeinen blätter-taback ein halb loth, denſelben zerrieben, und in majoran-waſſer geweicht zwey oder drey ſtunden lang, laß ihn hernach wiederum trocken werden, ſo dann nimm dörre pomerantzen-ſchalen, ſtoſſe ſie zu pulver, deren ein loth, weiche ſie auch in ſelbiges waſſer zwey oder drey ſtunden, laß wieder trocken werden, und nimm ein quintlein küchen-ingber, zwey oder drey pfeffer-körnlein ſchwer gepülverte nieß-wurtzel, alles unter einander vermiſcht zu einem pulver, und darvon zu zeiten geſchnupfft.

Ein anders.

N. 12. Betonien-kraut, majoran, ſalbey-blätter, jedes ein quintlein, roſmarin-blüthe, baldrian-blüthe, jedes a quintlein, florentiniſche veilgen-wurtzel drey

Digitized by Google

drey quintlein, weiſſe nießwurtzel, ſchwartzen coriander drey quintlein, ſp-niſch pech zwey quintlein, und zu pulver gemacht.

N. 13. Ein edler Schnupff-Taback D. Kapffs aus Cöln.

Nimm ſchöne und gute taback-blätter, ſtoſſe ſie zu kleinen pulver, waſche ſ zwey mal, trockne und ſtoſſe ſie noch ein mal, gieb ihnen folgenden ge-ruch mit dieſem balſam: diſtillirt muſcatnuß-öl, diſtillirt roſen-öl, diſtillirt zimmet-öl, jedes 20. tropffen, diſtillirt lavendel-öl, diſtillirt majoran-öl, je-des 15. tropffen, diſtillirt weinrauten-nägel-limonienſchalen-öl, jedes ach tropffen, miſch alles wohl unter einander, nimm darzu den beſten ambra 10 gran, zibeth 6. gran, biſam 40. gran, miſch alles unter einander zu einem bal-ſam, nimm alsdenn auf ein halb pfund taback 1. quintlein von dieſem balſam

N. 14. Ein guter Trinck- oder Rauch-Taback.

Erſtlich nimm rechte gemeine taback-blätter zwey loth, maſtix ein loth, ma-joran, ſalbey, betonien-blätter, kundel- oder quendel-kraut/ jedes ein quintlein, roſmarin-blüthe, ringel-blumen/ ſchlüſſel-blumen, lavendel-blü-the, roſen-blätter, lilium convallium, lindenblüthe, jedes ein halb quintlein dieſes muß alles dörr ſeyn, zimmet, muſcat-blüthe, jedes ein halb quintlein, wohl gröblicht unter einander zuſammen geſchnitten, und zu einem trinck-oder rauch-taback vermiſcht, wer zahn-ſchmertzen, catharr, oder ſonſten den flüſſen unterworffen, der ſoll von dieſem biſen- oder kräuter-taback zu zeiten rauchen.

Item: Das cardobenedicten-öl fol. 59. Num. 6.
Item: Das pulver fol. 94. Num. 29.

Vor Nieren- und Blaſen-Kranckheiten.

In dergleichen Zuſtänden ſeynd ſchädlich alle geſäuerte, geſaltzene und flüßige Speiſſen, alles was von Milch kommet, alles Fleiſch von einer harten Verkochung/ nemlich Rindfleiſch, Bockfleiſch, Bier iſt ſchädlich, ſonderlich ſo neu, oder wenig gebräuet. Peterſilge, Spargel, Cicer-Erbis und von dergleichen Sachen geſottene Waſſer ſeynd nützlich, ein wenig Wein iſt erlaubet, das Cronaberb- oder Wachholder-Waſſer iſt vorträglich, Kreen, Rättig und Knoblauch ſeynd nicht verbotten.

N. 1. Beſchreibung der Nieren in des Menſchen Leib.

Der nieren ſeynd zwey, die ſeynd warm und trocken, in der lincken und rechten ſeite, ihre ſubſtantz iſt roth, veſt, fleiſchicht, welche von GOtt

verordnet ſeynd, die wäſſerige feuchtigkeit von dem geblüt an ſich zu ziehen, und dieſelbige in ein harn zu kochen; die eine niere aber, ſo in der lincken ſeiten iſt, liegt der leber näher und niedriger, denn in der lincken ſeiten, die nieren hangen an dem rücken, zu beyden ſeiten mit fett umgeben, zu welchen nieren arterien und adern gehen; darnach gehen von den nieren wiederum zween gänge unter ſich, durch welche alle feuchtigkeiten in die blaſen geführet werden, es leiden die nieren mancherley kranckheiten von böſer complexion der hitze oder kälte, das iſt, vom geblüt, oder vom feuchten phlegmate, iſt es von hitze, ſo iſt der harn ohne phlegmatiſche dicke, allein gar bleich-roth; ſo laß ihm ſchlagen die leber-ader, oder die ader ſavena unter den knoten der füſſe, braucht ihm kühlende artzneyen aus- und innwendig; wenns aber von phlegmate kommt, und die nieren verſtopfft ſeyn, darzu muß man brauchen wie hernach folgt; auch begeben ſich groſſe ſchmertzen der nieren von dem grieß und ſtein/ ſo in den nieren gehegt wird, das iſt um die lenden mit groſſen zwang, bis es in die blaſen kommt, die nieren ſchwären auch zu zeiten, welches der nieren ſelbſt, oder das häutlein ſchuld iſt, auch etwas von groſſer übung, fallen, ſchlagen, reiten/ oder ſchwer heben.

N. 2. Wann einem die Nieren ſchwinden, ſo zu erkennen, wann das Fett auf dem Harn iſt.

Nimm ein ſeidel roſen-waſſer, zwey loth eſſig, ein ſeidel roſen-öl, von vier eyern das weiſſe, das alles unter einander geſchlagen, und auf das wärmeſte zu nacht in einem tuch auf die lenden gelegt, und thue das etliche mal.

N. 3. Syrup für die Nieren von Juden-Kirſchen.

Nimm die rothen beer von juden-kirſchen, friſche zibeben, die kern heraus geleſen, pinien-kern auch gereiniget, wie ſichs gebührt, jedes ein halb loth, endivien-ſaamen, lattich-ſaamen, purtzelkraut-ſaamen, jedes drey quintlein, peterſilien-wurtzel, fenchel, ſpargel, buſch-ſellerie-wurtzel, jedes eine halbe hand voll, rein geſchabt, und klein zerſchnitten, ſüß holtz dritthalb loth, aufgedörrte damaſceniſche zwetſchgen, rothe bruſt-beerlein, von jeden zwölffe, aufgedörrte mertzen-violen, wildes zichorien-kraut und blumen, jedes eine halbe hand voll, dieſe ſtücke thue alle zuſammen in ein meßinges becken, gieß waſſer daran, daß es zwey finger breit darüber gehet, laß auf den dritten theil einſieden, ſeigs durch ein tuch, drücks wohl aus, dieſe brühe mach zu einem ſyrup oder tranck nach deinem gefallen, dieſem ſyrup iſt eine groſſe tugend und krafft, alle hinderung des harns wegzunehmen, die nieren und harn-gänge zu reinigen und zu ſäubern vom ſand, ſtein, [illegible] grieß, knopffen,

hdv

hårling, flecken, fåßlein, und dergleichen unnatürliche überflüßigkeit, ſtårck auch darmit den magen und die dåuung, desgleichen alle innerliche gliede[r] werden darvon eröffnet, und die windige anblaſung und aufblåhung, rumo[r] im bauch werden darvon zertheilet, und allgemach gelegt.

N. 4. **Ein anders.**

Man ſoll nehmen die rothen beer von juden-kirſchen, und ſelbe fein wohl zerdrücken mit einem löffel, hernach thut mans in eine ſubtile materie eines kleinen ſåckleins, ſolches in eine kanne gethan, darauf ein maas gerechten guten wein gegoſſen, und darvon getruncken, iſt gewiß ein probirte ſache vor die nieren.

Item: Der meer-zwiebel-ſafft	fol. 43.	Num. 18.
Item: Der zucker-roſat	fol. 48. ſeq.	Num. 45.
Item: Die roſen-ſalbe	fol. 79.	Num. 20.
Item: Das edle pulver	fol. 92.	Num. 19.
Item: Das elixir	fol. 117.	Num. 18.
Item: Das cronabeth- oder wachholder-waſſer.	fol. 127.	Num. 24.

Vor Ohnmachten.

Iſt gut das hertz-carfunckel-waſſer	fol. 5.	Num. 10.
Item: Das Kayſer Carls-waſſer	fol. 7.	Num. 13.
Item: Das waſſer für die fraiß oder ſchwere noth, ſchlag und ohnmacht	ibid.	Num. 15.
Item: Das ohnmacht-waſſer	fol. 17.	Num. 43.
Item: Das ſchlag-waſſer	fol. 20. ſq.	Nu. 50. 51. 52. 53.
Item: Das köſtliche majoran-waſſer	fol. 21.	Num. 54.
Item: Der kundel-kraut-geiſt	fol. 26.	Num. 3.
Item: Der krafft-eßig	fol. 35.	Num. 4.
Item: Der weinſchårling- oder berbesbeer-ſafft	fol. 46.	Num. 30.
Item: Der köſtliche någel-zucker.	fol. 47.	Num. 1.

Ohren-Zuſtånde.

N. 1. **Wann ein Wurm oder Ohrhöhl in das Ohr kommt.**

Höle einen wohlſchmeckenden apffel unter dem ſtiel aus, fülle denſelben voll mit honig, laß ihn gar weich braten, darnach mach ein tieffes loch in das ausgeſchålte, halte es wohl heiß an das ohr und lege dich mit dem ohr auf den apffel, [illegible] der wurm heraus.

Ein anders.

N. 2.

Seinen eigenen ſpeichel alle morgen nüchtern ins ohr getröpfft, darvon ſterben die würme.

Für die Würm in Ohren.

N. 3.

Man nehme weinrauten, wermuth, pferſich-laub, zerſtoß und drück den ſafft heraus, den thue in die ohren.

Für die Ohren-Würmer.

N. 4.

Schwefel/ lebendigen kalck und honig, vermiſch ſolches mit eſſig, darvon etliche tropffen ins ohr gelaſſen.

Ein anders.

N. 5.

Werden die würm getödtet durch klein centaur- oder tauſendgülden-kraut-ſafft.

Für die Ohren-Würm.

N. 6.

Man nehme ein warmes brod, und halts für das ohr, ſo müſſen die würme heraus.

So einem ein Ohrhöhl in das Ohr laufft.

N. 7.

So nimm roß-koth, der noch friſch, drück den ſafft durch ein tüchlein heraus, thue denſelben ſafft in das ohr, ſo kriecht der ohrhöhl wieder heraus.

Ein anders.

N. 8.

Erſtlich nimm weinrauten-ſafft, thue denſelben in das ohr, darinnen der ohrhöhl iſt, ſo gehet er zur ſtund heraus; Lavendel-ſafft iſt beſſer, wo man den haben mag.

Ein anders darvor.

N. 9.

Nimm dickes chamillen-waſſer, ſo diſtillirt iſt, gieſſe es durch einen trichter in das ohr, es tödtet den wurm.

Für das Ohren-Geſchwär und andere Zufälle.

N. 10.

Nimm täſchel-kraut, ſtoß es, und drücke den ſafft aus, mach ihn warm, tröpfle ihn offt in die ohren.

Ein anders.

N. 11.

Stoß jungen hopffen, drück den ſafft aus, und tropff ihn in die ohren.

N. 12.

N. 12. Ein anders darvor.

Hauswurtz klein in einem mörſel zerſtoſſen, ſeige den ſafft durch ein tüchlein, nimm ein wenig weiß lilien-öl und natter-zungen-kraut-ſafft, laß zwey tröpfflein in das ohr, in welchem du den ſchmertzen haſt, und verſtopff es mit baumwoll, und halte dich warm an derſelben ſeiten, ſolches iſt bewährt erfunden worden.

N. 13. Für Schmertzen der Ohren.

Eines hanff-korns groß wachtel-ſchmaltz genommen, und hinter das krancke ohr geſchmiert, des tages drey mal, oder ſo viel lorbeer-öl.

N. 14. Für die Augen und Ohren.

Nimm von der groſſen ameiſen die bruth, thue es in ein glaß, und in einem rocken brodt backen laſſen, das glas muß wohl vermacht ſeyn, darnach die materie aus dem glas genommen, und durchgedrückt, zwey oder drey tropffen in das aug oder ohr gelaſſen, iſt gar gut, und friſt das fell weg, dieſes waſſer iſt auch gut in die ohren zu laſſen, wenn einen das gehör verfallen iſt, bringts wiederum.

N. 15. Wann die Ohren sauſſen.

Nimm müntzen-ſafft, tropffe denſelben in die ohren.

N. 16. Zu denen Ohren.

Eine gall von einem rind, vermiſche die mit frauen-milch, und thue das in die ohren.

N. 17. Für das Eyter in Ohren.

Nimm weinkraut, myrrhen, vermiſcht mit malvaſier, und thue es in die ohren, ſo offt du wilſt.

N. 18. Wann die Ohren verfallen ſeyn.

Nimm gebähetes brodt in einem brandtwein, halts in das ohr eine gute weil, bis daß ein ſchnaltz thut; oder nimm haber, ſiede den wohl, thue ihn aus dem waſſer, ſtürtz einen trichter darüber, laß den dunſt in das ohr gehen, es hilfft.

N. 19. Ein anders.

Nimm weiſſen agtſtein, auf ein kohlfeuer gelegt, einen trichter darüber gethan, und den rauch in die ohren gelaſſen, es hilfft.

Noch ein anders.

N. 20. Ein paar tropffen bitter mandel-öl in die ohren gelaſſen.

Wann einem die Ohren faulen.

N. 21. Nimm dotter-öl, chamillen-öl, jedes ein quintlein, miſch es zuſammen, und tropff alle tage in die ohren, darnach aloe hepatica, lein-öl, jedes ein quintlein, lauter honig, miſch es zu einem ſälblein, thue das in die ohren, es wehret, daß ſie nicht weiter faulen.

Item: Der wund-balſam fol. 59. Num. 6.

Item: Die betiler-ſalbe fol. 71. Num. 5.

Für die Peſtilentz, darbey man erkennen kan, ob einem die Peſt ankommt.

Die diæta iſt wie in hitzigen Kranckheiten.

Erſtlich, wann ein menſch überaus groſſen froſt hat, oder groſſe hitze empfindet, daß ihn gleich dünckt, es brenne alles in ihm, und fähret ihm eine drüß oder blatter auf, es ſey gleich wo es will, das roth oder ſchwartz iſt, und ihn ſtets gedüncket, als wenn ihm ein ſchweiß zugieng, oder als wenn er in einer ſtube wäre, und der dunſt oder ſchweiß nicht heraus will: Zum andern, empfindet man ſchweren athem, kan den nicht wohl ziehen, läſt ihn auch nicht gern von ihm blaſen: Das dritte zeichen iſt überaus groſſes kopffwehe: Das vierdte zeichen iſt, daß ſich einer des ſchlaffes nicht entwehren kan: Das fünffte, daß ſich die augen verkehren, grün und gelbe farb werden: Zum ſechſten, wird der mund häutig und abgeſchmackt: Zum ſiebenden, daß man nicht dauet, und in dem auch dieſelbige materie grün und gelb iſt: Zum achten, beſchwerlich- und mattigkeit in allen gliedern. Wenn man nun dieſe zeichen alle, oder einstheils befindet, hat man zeit ſich mit ſeinem GOtt, und den ärtzten, oder artzney-mitteln zu verſehen.

Ein köſtliches Präſervativ.

N. 1. Nimm confectionem de hyacintho ein quintlein, bolum armenum, ſchlangen-wurtzel, jedes eine untze, ambra griſea fünff gran, weiſſen canarien-zucker, ſcabioſen-waſſer, ſo viel, als man morſellen daraus machen kan, davon nimmt man alle morgen frühe ein quintlein ſchwer, abends wenn man ſchlaffen gehet wieder ſo viel, dieſe ſeynd vor alle vergiffte lufft, wenn man ſolche braucht, ſo wird man gewiß befreyet ſeyn vor der peſt.

N. 2. Vor die Peſtilentz ein Recept.

Albertus Magnus ſagt, wer das pulver von eichen-miſtel abends und morgens in warmen bier braucht, derſelbe iſt ſicher vor der peſtilentz denſelben gantzen tag, mit GOttes hülff. Es vertreibt auch die inwendige geſchwulſt des leibs, iſt gut vor das blut-ſpeyen, ſo es in wein geſotten wird, und gebraucht.

N. 3. Folgen zwey bewährte Stücke, ſo in ſolcher Noth mit ſchlechten Unkoſten dem Haus-Geſinde zu brauchen, damit ſie auch ſicher ſeynd.

Nimm angelica-wurtzel, nußkern, weinrauten, kronabeth- oder wachholderbeer, eines ſo viel als des andern, nimm darzu guten eßig, und daſſelbige geſotten in einem verdeckten topff, davon einen löffel voll getruncken, ſoll bewährt, und ein jeder menſch ſicher ſeyn den gantzen tag, der es friſch eingenommen.

N. 4. Ein probirtes Stück für die Peſt, welches den Menſchen 24. Stunden gewiß ſicher macht.

Nimm baldrian, natterwurtzel, tormentill, angelica, pimpenell, jedes zwey loth, von groſſen nüſſen den kern ein halb loth, dieſes alles zu pulver gemacht, und mit einem theil hollunder-ſalſen oder gallert, zwey theil guten mythridat angemacht, daß es wird wie eine latwerge, darvon alle morgen eine meſſerſpitz voll eingenommen, eine ſtunde darauf gefaſt, ſo iſt der menſch 24. ſtunden ſicher, das iſt gewiß in einem groſſen ſterben probirt und erfahren worden.

N. 5. Ein Recept für die Peſtilentz.

Nimm raute, fenchel, ſalbey, brombeer-laub eine hand voll, da die kräuter grün ſeyn, und der ſafft noch darinnen iſt, wohl mit einander zerſtoſſen in einem mörſel, thue es in einen topff, gieß ein maas guten wein darauf, laß es bis auf den halben theil einſieden, ſeig es durch ein ſauber tuch, drücks aus, alsdenn rühre darunter ein loth geſtoſſenen ingber des weiſſen, vermiſch wohl, darvon ſoll man neun tage nach einander des morgens nüchtern einen löffel voll einnehmen, ſo iſt der menſch ein gantzes jahr von dieſer kranckheit ſicher.

N. 6. Die beſte Artzney, ſo jemals erfahren, vor Peſt und dergleichen Fieber.

Nimm cardobenedicten-ſchalen und wein-kräutlein, jedes eine gute hand voll, klein gehackt, thue es in eine zinnerne kanne, gieß darauf

guten wein-eßig ein maas, vermachs wohl daß kein dampff darvon mag, laß in einem keſſel waſſer den dritten theil einkochen, laß abkühlen, und wohl ausgedrückt, in einem zinnern geſchirr behalten, und ein öl darauf gegoſſen, es wird ſonſten unſauber, das geſchirr muß eine püpe oder ſchnautze haben, daß mans kan heraus laſſen, darvon ſoll man einen löffel voll nehmen, in einem guten theriac oder latwerge, ſo darzu tauglich, darinnen zerrieben, nach complexion der perſon, und wohl darauf ſchwitzen laſſen.

N. 7. Peſt-Wein.

Nimm einen eymer von dem ſtärckeſten und beſten wein, und thue hinein ein halb pfund wohl zerſtoſſene ſchwartze cronabeth- oder wachholder-beer, ein viertel-pfund friſche oder dörre citronen-ſchalen, wie mans haben kan, auch klein zerſchnittene angelica-wurtzel ein achtel-pfund, ſcorzonera-wurtzel ein viertel-pfund, dieſes alles klein zerſchnitten hinein geſchütt, das ſpontloch wohl vermacht, denn alle morgen ein gläslein voll darvon getruncken, dieſer wein iſt gut vor die peſt.

N. 8. Eine gute Artzney, darmit vielen geholffen worden, für die Peſtilentz.

Man preßt den ſafft aus dem weinkraut, und behält ihn in einem ſaubern glas, und ſo jemand die kranckheit bekommt, oder daß man ſich beſorgt, ſo nimm deſſelbigen ſaffts einen löffel voll mit theriac, und ein wenig ſaffran vermiſcht, giebs dem krancken ein, laß ihn wohl darauf ſchwitzen, es hilfft.

N. 9. Für die vergifftete Lufft ein bewährt Stücke.

Theriac ein loth, krauſemüntze ein halb loth, campher ein quintlein, brandwein ſo viel genug, daraus ſoll man eine latwerge machen, des morgens ehe man in die lufft gehet, eine halbe haſelnuß groß gegeſſen.

N. 10. Ein anders.

Nimm friſche feigen ein viertel-pfund, von baumnüſſen die kern ein halb viertel-pfund, ſolche über nacht im warmen weinrauten-eßig eingeweicht, damit das häutlein herab gehet, friſche weinraute dritthalb loth, ſchönes ſaltz, oder bräun-zeltlein ein quintlein, cronabeth- oder wachholderbeer ein loth, alles unter einander klein gehackt, in ein glas gethan, und guten weinrauten-eßig daran gegoſſen, daß zwey finger darüber gehet, darvon eine alte perſon morgens einer nuß groß genoſſen, eine junge perſon einer halben nuß groß, iſt bewährt.

N. 11. Noch ein anders.

Nimm tormentill-waſſer 3. loth, oder der wurtzel ein halb loth, venediſchen mythridat ein quintlein, treibs mit weinrauten-waſſer ab, davon trinck 3. mal im tage, und darauf geſchwitzt, reib auch die glieder mit weinrauten-wermuth-ſafft, eßig und saltz, ſonderlich die fuß-ſohlen.

N. 12. Ein bewährtes Stück vor die Peſt zu gebrauchen.

Wann einem die kranckheit mit einem froſt ankommt, ſo nimm um 2. kreutzer oder vor 6. pfennige ſaffran, zerſtoß den klein, und giebs dem krancken ein in einem glas wein, und laß ihn wohl darauf ſchwitzen, nimm auch alsbald zwey hände voll wermuth, laß die ſieden, und binds den krancken auf das genick, nimm auch 2. häuptlein knoblauch, zerſtoß den, und ſtreichs auf ein tüchlein, legs den krancken auf die fuß-ſohlen, es ziehet das gifft heraus.

N. 13. Ein anders.

So bald man die beulen gewahr wird, ſo nimm erdbeer-kraut, ſieds in guter milch, und ſo heis als mans erleiden kan, übergelegt.

N. 14. Mehr ein anders.

Wann einem menſchen die peſt angreifft, und beulen am leib auffahren, ſo nimm rättig, ſchabe denſelben, und ſchneid ihn zu runden blättern, und legs auf das zeichen, ſo zieht es das gifft heraus, iſt ein approbiertes mittel: den rättig wirfft man weg, dann er wird braun, und iſt lauter gifft.

N. 15. Wann dem Krancken etwas auffährt, es ſey die Peſt, oder Todten-Blattern, oder Carfunckel.

Nimm haus-wurtzel, reib ſie klein, binds den krancken darauf, es ziehet das gifft aus.

N. 16. Ein Säcklein zum anhangen in der Peſt.

Nimm pimpenell, angelica, liebſtock-wurtzel, friſche weinraute, campher, kayſer-ſaamen, jedes ein wenig, alles klein gehackt, den campher klein geſchnitten, hernach in ein säcklein gefüllt, und in einer haſelnuß mit queck-ſilber in das säcklein vermacht, und am bloſſen leib getragen, hält das gifft auf.

N. 17. Ein anders vor die Peſt.

Das kraut, oder die wurtzel zeitloß genannt, wird zwey mal im jahr gegraben, als erſtens im mertzen an einem freytag, wann tag und nacht

gleich iſt, und die drey tage im ſcorpion ſeynd, eben das andermal im herbſt,
in denen obbenennten zeichen, an einem freytag, wenn tag und nacht gleich
iſt, welche würcklich inficirt ſeyn, müſſen von dieſer wurtzel ein wenig im
waſſer weichen laſſen, und das waſſer darvon trincken, welche aber nicht
inficirt ſind, nur ſelbiges eingenähet bey ſich tragen.

N. 18. Peſtilentz-Beulen, und die Carfunckel.

Wenn man ſolche bald zeitig machen will, ſoll man ſanickel alſo grün nehmen, denſelben zerſtoſſen, und über die beulen legen, wann er tracken wird, wieder friſch darauf legen, das tödtet und heilet mit groſſer verwunderung die peſtilentz-beulen, und heilet ſie in einem tag gantz aus, daß man forthin keiner andern cur mehr, als nur eines gemeinen pflaſters, wie man zu andern geſchwären brauchet, bedarff.

N. 19. Ein anders.

Für die peſt iſt gut das ſcorpion-öl, ſo ein medicus zu brünn im vergangenen 1681. jahr denen inficirten gebraucht, und dieſe cur die beſte geweſen, von dieſem öl gibt man drey tropffen ein, ſo iſt man vier und zwantzig ſtunden ſicher, man kan ſich auch darmit ſchmieren beym ohren, die gurgel, die pulß-adern, unter den achſeln, und in dem ſchoos, ferner ſoll man die zeichen, wenn ſie würcklich ausſchlagen, mit dieſem öl ſchmieren, welches das gifft heraus zieht.

N. 20. Pillen vor die Peſt.

Aloë hepatica der beſten und ſauberſten zwey loth, rhabarbara vier quintlein, lerchenſchwamm ein quintlein, ſaffran ein ſcrupel, myrrhen ein quintlein, fœnu græcum jedes ein ſcrupel, des beſten theriacs einer nuß groß, mythridat gemenget, mit den händen wohl durch einander gemiſcht, daß es ein veſter teig wird, pillen darvon gemacht, einer erbiß groß, mit entzian-pulver eingeſträuet, daß ſie nicht an einander kleben.

Item:	Das waſſer	fol. 10.	Num. 26.
Item:	Das köſtliche peſtilentz-waſſer	fol. 17. ſeq.	Num. 44. 45.
Item:	Der goldene eßig	fol. 33.	Num. 1.
Item:	Der bezoar-eßig	fol. 34.	Num. 8.
Item:	Recept eines peſt-eßigs	fol. 36.	Num. 6.
Item:	Den guten peſt- oder bezoar-eßig	fol. 37.	Num. 7.
Item:	Das goldene ey	fol. 51.	Num. 1.
Item:	Der orvietan	fol. 58.	Num. 5.

Item:

Item:	Eine peſt-latwerge in peſt-zeiten	ibid. ſeq. Num. 6. 7.
Item:	Das köſtliche cardobenedicten-öl	fol. 59. Num. 6.
Item:	Das componirte Johannes-öl	fol. 63. Num. 13.
Item:	Die bettler-ſalbe	fol. 71. Num. 5.
Item:	Die cardobenedicten-ſalbe	fol. 72. Num. 7.
Item:	Der Königin in Ungarn grüne ſalbe	fol. 74. Num. 12.
Item:	Das allerköſtlichſte bezoar-pulver	fol. 90. Num. 11.
Item:	Das rothe edelgeſtein-pulver in der peſt zu gebrauchen	fol. 91. Num. 16. 17
Item:	Das grüne pulver	fol. 94. Num. 26.
Item:	Das pulver	fol. 98. Num. 45.
Item:	Pulver für die peſtilentz	fol. 100. Num. 49.
Item:	Das pulver	fol. 102. Num. 59.
Item:	Räucherung für die böſe lufft	fol. 105. Num. 2.
Item:	Die peſt-räucherung	fol. 108. Num. 20. 21.
Item:	Das elixir	fol. 117. Num. 18.
Item:	Die präparirten wachholder-beeren	fol. 118. Num. 19.
Item:	Die ſerpentaria-wurtzel	fol. 121. Num. 22.
Item:	Die terra ſigillata	fol. 122. Num. 23.
Item:	Die edlen pillen.	fol. 130. Num. 28.

Podagra-Zuſtände.

Die Diæta iſt wie in Glieder-Zuſtänden.

N. 1. Ein Pflaſter vor das Podagra, die Schmertzen alſobald darmit zu ſtillen.

Nimm bibergeil, maſtix, terpentin, jedes vier loth, venediſche ſeiffe acht loth, kreide zehen loth, hunds-gallen achtzehen, karpffen-gallen ſechzehen, hecht-gallen ſechzehen, gallen von alten haus-hah-nen viere; dieſe ſachen alle in ein glas gethan, das oben einen engen halß hat, guten brandtwein darauf, laß an einem warmen ort ſtehen, wenn alles un-ter einander vermengt iſt, ſo ſtreicht mans auf ein tuch, legt es über. Auch alles was im hauſe abgeſchlachtet wird, daraus ſoll man die gallen in ein glas zuſammen klauben, und mit ſolchen den podagriſchen die ſchmertzliche örter beſtreichen, es lindert die ſchmertzen.

N. 2. Ein Pflaſter vor das Podagra, Iſchiatica, und vor verſtarrte und lahme Glieder.

Baumöl, lorbeeröl, terpentinöl, altheæ-ſalbe, jedes acht loth, weiß bley-weiß, gelbes wachs, colophonium, diapalma-pflaſter, jedes ein loth, geſchlagenes gutes gold drey büchlein, weyhrauch, maſtix und agtſtein, jedes ein loth, dieſes alles nach art der kunſt zu einem ſchwartzen pflaſter gemacht und übergelegt, iſt ein ſehr dienliches mittel.

N. 3. Für das Podagra.

Nimm honig und küh-koth, ſieds durch einander, legs alſo warm über, wo dir wehe iſt, mit einem wöllenen tuch, thue es offt, du empfindeſt linderung.

N. 4. Podagra-Waſſer.

Nimm pilſen-ſaamen, poley, mit allem am St. Johannes-tag im ſommer, leg es in einem topff, der muß am boden voll löcher ſeyn, unter den ſetz noch einen topff, ſie müſſen alle beyde glaſirt ſeyn, thue einen deckel über den obigen, und verſtreiche ſie beyde, daß keine lufft aus oder ein mag, grabe ſie ins erdreich, daß ein ſpann oder mehr darüber ausgehet, laß ſtehen bis an den Chriſt-tag, oder wiederum St. Johannes-tag, nimm den heraus, ſo findeſt du in dem andern topff ein waſſer, das iſt gut vor das podagra, ſtreiche die ſchmertzliche glieder darmit, diß waſſer muß in einen glas aufbehalten werden.

N. 5. Ein anders.

Nimm miſtlacken in einen hafen, laß zwey gauffen oder gehalgte hände voll wohlgemuth darinnen ſieden, und halt das glied, an welchem du die ſchmertzen haſt, aufs wärmeſte darein.

N. 6. Noch ein anders.

Seinen eigenen harn warm aufgelegt, oder von einem kleinen knäblein, ſtillt die ſchmertzen, und zieht die hitze aus.

N. 7. Ein guter Podagra-Rauch.

Nimm maſtix, ſtorax, weyhrauch, cronabeth- oder macholder-holtz, wilden hanff, himmelbrand- oder königskertzen-blüthe, ſcharlach-roſen, jedes ein loth, ſchneide ſolches gröblicht unter einander zu einem rauch, alſo iſt es fertig.

NB. Wer das podagra hat, der räuchere tücher mit dieſem rauch, und ſchlage die ſchmertzhaffte glieder darmit ein, er iſt ſehr dienlich.

N. 8. Eine Lauge ſamt einem Umſchlage vors Podagra.

Nimm birckenbeſen-aſchen, mach darvon eine lauge, ſo viel vonnöthen, ſiede in der laugen lorbeer- und wachholder-ſtauden ſamt den beeren, tuncke leinene tücher darein, legs ſo warm als möglich iſt, auf den podagraiſchen ort, wenn die tücher erkaltet, nimm ſie weg, und leg folgenden umſchlag darauf: Erſtlich nimm ſemmelſchwollen, ſo viel vonnöthen, roſen-ſalbe vier loth, ſaffran, ein halb quintlein, campher zwey gran, ausgezogene caßia ein quintlein, ſiede es in milch dick zu einem umſchlag, und leg ihn warm auf die krancken glieder.

Item: Der goldene eßig fol. 33. Num. 1.
Item: Der meer-zwiebel-eßig fol. 35. Num. 5.
Item: Der rauch fol. 108. Num. 22.
Item: Das elixir. fol. 117. Num. 10.

Vor den Pulß.

N. 1. Umſchlag auf den Pulß, ziehet die Hitze gewaltig aus.

Man ſoll rockenes brodt klein bröſeln, wie ingleichen aſſang oder teufelsdreck, himbeer-eßig daran gieſſen, und ſtets aufgebunden.

N. 2. Einen andern auf den Pulß.

Man nehme geſtoſſene wachholder-beeren der ſchwartzen, kümmel und muſcat-blüthe, jedes gleich viel, mach kleine pölſterlein, füll es damit, und legs auf die pulſe nur trocken, wenn man will, kan man es in ein krafftwaſſer oder eßig weichen und anfeuchten.

N. 3. Ein Pulß-Sälblein.

Man nehme terra ſigillata, weiß-gebrenntes hirſchhorn und mythridat, jedes einer haſelnuß groß, ein blätlein gold, ſaffran ein wenig, von einer halben limonien den ſafft, borragen-waſſer, und ein eyerklar, dieſes zuſammen gemengt und gebraucht.

N. 4. Ein köſtliches Pulß-Waſſer.

Erſtlich nimm nägelein, was man mit drey fingern faſſen kan, weiche ſie über nacht in roſen-waſſer, ein wenig klein geſtoſſenen zimmet darzu gethan, deßgleichen ſaffran, edelgeſtein-pulver, mythridat, jedes eine gute meſſerſpitze voll, geſchlagenes gold zwey blätlein, dieſe ſtücke mit roſen-eßig- und roſen-waſſer angemacht, tuncke pölſterlein darein, und legs auf die pulß.

Item: Iſt gut das hertz-carfunckel-waſſer	fol. 5. Num. 10.
Item: Das ohnmacht-waſſer	fol. 17. Num. 42.
Item: Der kundel-kraut-geiſt	fol. 26. Num. 3.
Item: Der krafft-eßig	fol. 35. Num. 4.
Item: Der alkermes.	fol. 38. Num. 1.

Vor die rothe Ruhr.

In der rothen Ruhr iſt ſich zu enthalten von ſauren und unverdaulichen Speiſen, ſonderlich was vom Fleiſch, Obſt iſt ſtarck verbotten, auſſer die Quitten. Wein und Bier iſt auch ſchädlich, doch kan der rothe Wein mit abgelöſchten Stahl, oder andern geſottenen Waſſern, vermiſcht werden, das kalte und gar zu offt Trincken iſt zu befürchten, hingegen kan man ſich der Milch, und in Milch gekochte Speiſen, als Reiß, gerollte Gerſten, bedienen, Zimmet iſt aus dem Gewürtz das beſte.

N. 1. Wann einer die rothe Ruhr hat.

Erſtlich muß man vor allen dem patienten von der gebrennten rhabarbara ein quintlein auf ein oder mehr mal, nachdem es vonnöthen iſt, geben, wenn mehr weiſſer als gelber ſchleim gehet, ſo iſt es ein zeichen, daß nicht viel gall im leib iſt, ſo ſoll man ein halbes quintlein gebrennte rhabarbara, und ſo viel mechoacanna unter einander eingeben, ein clyſtir von milch vorhero, darinn etliche mal glüende weiſſe kieſel-ſtein abgelöſcht ſeyn worden, bocks- oder hirſch-unſchlit darinnen zergehen laſſen, und in rechter wärme geben.

N. 2. Ein Mittel, damit viel hundert Perſonen in der Ruhr iſt geholffen worden, dieſes ſtopfft dieſelbe, ſoll aber nicht eher gebraucht werden, bis der Medicus, oder in Mangel deſſen ein anderer, der es verſtehet, nicht judiciret, daß die Ruhr zu ſtopffen ſey.

Man nehme des allerbeſten feineſten ſpaniſchen rothen ſiegel-wachs ein quintlein, gantz ſubtil zu pulver gemacht, in breit wegrich-waſſer des tages ein mal eingeben, drey tage nach einander, und darneben alle tage dieſes clyſtir gebraucht, in einer ſuppe: Einen ſchaf-kopff wohl geſotten, und breit wegrich-blätter darzu gethan, und mit bocks-unſchlit fett gemacht, und in rechter wärme gegeben.

N. 3. **Ein anders ſo köſtlicher iſt.**

Man nehme einen neuen ziegel, mache ihn gantz glüend, und nehme von dieſem tage ein neu gelegtes ey das klare, und ſchütt es darauf, welches gleich zuſammen fährt, und etwas braun wird, dieſes oberhalb zuſammen gefahrnes eyer-klar kan man mit einem meſſer von ziegel wegnehmen, ſelbes zu pulver zerſtoſſen, und die helffte davon abwiegen, zu ſolcher helffte thut man in gleichem gewicht von öffters wiederholten eyer-klar ein pulver von eyſen-bluthe, vermiſcht es unter das eyer-klar, und rührt beydes zuſammen in ein anders ſelbigen tag gelegt und lind geſottenes ey, trinckt das aus, und dieſes des tages zwey oder drey mal; darbey aber iſt zu obſerviren, daß ſolches pulver allemal neu gemacht muß werden, ſo offt mans nimmt; man muß es aber auch nicht brauchen, bis man nicht verſichert iſt, daß man ſtopffen kan.

N. 4. **Ein anders.**

Nimm eine ſchnitte rockenes brodt, röſte daſſelbige bey einem kohlfeuer, gieß dann 2. 3. oder mehr mal mit brandtwein an, trockne es wieder, pülvers und giebs dem krancken ein, ſo wirſt du empfinden, daß es ohn allen ſchaden hilfft.

N. 5. **Noch ein anders.**

Nimm gelben agtſtein, leg ihn auf einen eiſernen löffel brenn ihn zu pulver, gieb davon einem zu eſſen/ iſt gewiß und bewährt.

N. 6. **Für die rothe Ruhr.**

Erſtlich nimm ein quintlein gepülverte tormentill-wurtzel, klein geriebne muſcatnuß, mit ein wenig haber-mehl vermiſcht, backe mit einem ey einen kuchen daraus, wanns braun iſt, ſo gieb dem menſchen zwey tage davon nüchtern zu eſſen; iſt gut darfür.

N. 7. **Ein anders darvor.**

Nimm muſcaten-nuß, brate ſie in aſche, pulvere ſie, und giebs dem krancken in quitten-waſſer ein, es iſt gar gut.

N. 8. **Noch ein anders.**

Nimm von einer ſchwartzen ſau den koth, mach ihn zu pulver, darvon 3. meſſerſpitzen voll in tormentill-waſſer des tages drey mal eingegeben.

N. 9. **Ein Pulver darvor.**

Man nehme die zapffen von welſchen nuß-bäumen, gedörrt, und zu pulver gemacht, 1. loth breiten wegrich-ſaamen, der zwiſchen 2. frauen-

tagen

tagen aufgeſammlet worden, tormentill-wurtzel, bolum armenum, jedes 1. loth, muſcatnuß ein halb loth, alles zu pulver gemacht, darvon einem alten menſchen ein quintlein in einem ey, ſo auf einem heiſſen ziegel gebraten, eingegeben, darauf 3. oder 4. ſtunden gefaſtet ſolches 3. oder 4 morgen gebraucht, und ſich vor geſaltzenen eſſen gehütet, einem kinde giebt man eine meſſerſpitze voll in umbertum-köchlein oder ſchwaden- (man heiſts auch manna) müslein ein.

N. 10. **Ein bewährtes Stück vor die Ruhr.**

Man nehme von einem bock/ wann er abgeſtochen wird, die leber, ſiede ſie alſo, als ob man ſie eſſen wollte: ſchneide ſie hernach zu breiten ſchnitten, dörre ſie auf einem roſt, ſtoß dann zu pulver, behalte ſie im vorrath, wann nun jemand erkrancket, ſo macht man daraus drey theil, den erſten giebt man ihm morgens, den andern zu mittag, den dritten zu abends, allezeit auf einer ſchnitten rocken brod ein, ſo ſtehet die ruhr deſſelbigen tags.

N. 11. **Eine überaus gute Artzney vor die Ruhr.**

Nimm hirſch-blut zwiſchen denen zwey frauen-tagen, das gar ſauber, dörre es in einen back-ofen, wann es gedörrt, ſtoß zu zarten pulver, und gieb dem krancken ein nach belieben.

N. 12. **Ein anders.**

Nimm eine meſſerſpitz voll eichenes laub-pulver im ſchlehen-blüthe-waſſer ein, darnach einer linſen groß ſchuſter-pech auf ein kohlfeuer gelegt, und in den nacht-ſtuhl geſetzt, daß der rauch in den leib gehet.

N. 13. **Mehr ein anders.**

Nimm gebrenntes hirſchhorn, muſcatennuß, böhmiſche und ſchleſiſche terra ſigillata, krebs-augen, jedes ein halb quintlein, vermeng es wohl, davon täglich 1. oder 2. meſſerſpitzen voll in ein wenig gekochten reiß, oder auf einem geröſten und in bier geweichten ſchnittlein brod eingeben, das weiche um den nabel mit muſcatennuß-sälblein geſchmiert.

N. 14. **Wieder ein anders.**

Nimm tormentill, das männliche geſchlecht die roth ſeynd, ein halb loth, eine gebratene muſcatnuß, jedes geſtoſſen, ein ſeidel muſcat-öl darauf goſſen, und halb einſieden laſſen, abends und morgens frühe getruncken.

N. 15. **Ein anders.**

Breiten wegrich in ziegen-milch geſotten, und eingenommen, verſtellet den fluß.

N. 16

N. 16. **Ein anders davor.**

Man nimmt 3. ſtücklein leim, jedes ſtücklein eines fingers lang, läſt es in einer küh-milch zergehen, davon dem krancken dreymal des tages zu trincken gegeben.

N. 17. **Ein anders.**

Hirſch-fleiſch zu waſſer gebrennt, dann von einer alten zinnernen ſchüſſel eine meſſerſpitze voll herab geſchabet, und in dieſem waſſer eingegeben, wer kein ſolches waſſer hat, der gebe es in einer eingebrennten ſuppe ein, iſt gewiß bewährt.

N. 18. **Ein anders.**

Man nimmt friſchen ſpeck, der wohl ausgewäſſert iſt vom ſaltz, den läſt man aus, und nimmt 4. löffel voll, darein thut man 6. meſſerſpitzen voll geſchabte muſcatnuß, rührts durcheinander, und gibts dem krancken morgens und abends warm ein.

N. 19. **Ein anders.**

Nimm eine gute meſſerſpitze von dem beſten venediſchen theriac, und ſo viel geriebene muſcatnuß, ſofern keine hitze vorhanden, im rothen wein; ſo aber hitze darbey, in breit wegrich-waſſer, des morgens und abends, und darauf im bette etwas weniges geſchwitzt.

N. 20. **Noch ein anders.**

Nimm von einem friſchen ey den dotter, und laß ihn im brandtwein liegen über nacht, gieb die helffte darvon dem krancken ein in der brühe, und einen löffel voll von demſelben brandtwein, wo das ey gelegen iſt, darauf, und auf den abend wiederum die andere helffte.

N. 21. **Das Waſſer zum Trincken darvor.**

Eine kleine hand voll arſchritzen oder ſchlehen, 4. ſchnittlein dörre quitten, ein ſchnittlein rockenes brod, vor einen kreutzer oder 3. pfennige klein geſchnittene weiſſe veilgen-wurtzel, eine gebratene muſcatnuß, dieſes alles untereinander gethan, in 3. halben maaßen waſſer geſotten, ſo lang, daß ein halb ſeidel einſiedet, dem krancken genug zu trincken gegeben.

N. 22. **Mehr dergleichen.**

Weiſſe veilgen-wurtzel um einen kreutzer oder dreyer, ſolche klein geſchnitten, und eine kleine hand voll dörre ſchlehen, vier ſchnittlein dörre quitten, eine ſchnitte rocken brod, eine gebratene muſcatnuß, dieſes alles unter-

einander gethan, drey halbe kannen waſſer darzu gegoſſen, und ein halbes ſeidel einſieden laſſen, dem krancken gegeben.

Ein Tranck für die Ruhr.

N. 23.

Nimm gall-äpffel, bolum armenam, arabiſches gummi, tragant, jedes 1. loth, breit wegrich-ſafft anderthalb loth, dieſes in 3. maaß waſſer gekocht, und den halben theil einſieden laſſen, nach durſt getruncken.

Ein anders.

N. 24.

Nimm eichen-geſchoß und laub eine gute hand voll, im rothen wein geſotten, wohlverdeckt, warm oder kalt getruncken, ſo viel man will.

Ein anders.

N. 25.

Nimm von einem eichenbaum, der nicht gar alt iſt, die mittlere rinde, ſiede ſie in waſſer, und laß den krancken darvon trincken.

Wieder ein anders.

N. 26.

Nimm hollunder-beer, röſte ſie in ſchmaltz/ giebs dem krancken zu eſſen, darauf aber lang nicht zu trincken, ſein tranck ſoll hernach ſeyn rother wein, oder ausgebrenntes waſſer von brodt-ſchmollen.

Für die rothe Ruhr eine Speiſe oder Eſſen.

N. 27.

Mache eine gute eingebrennte ſuppe, an ſtatt des waſſers nimm malvaſier oder gar ſtarcken wein, nimm darzu eine gantze geriebene muſcat-nuß, 2. löffel voll zucker, laß es wohl ſieden, gibs den krancken zu eſſen, des tags ein oder zweymal, iſt bewährt für die rothe ruhr, durchbruch und böſen magen.

Für die Rothe Ruhr.

N. 28.

Iſt nichts beſſers als das friſche haſen-blut, einem alten menſchen 24. tropffen, in täſchel-kraut-waſſer eingegeben, was aber unter 10. jahr iſt, den halben theil, einem kinde, ſo viel jahr es hat, ſo viel tropffen.

Vor die weiſſe Ruhr.

N. 29.

Nimm um einen kreutzer oder dreyer weiſſe veilgen-wurtzel, und ſchneide ſie klein, weiche ſelbe in ein ſeidel weiſſen wein, denſelben morgens und abends getruncken.

N. 3. Stopffende Mandel-Milch in der Ruhr zu gebrauchen.

Man nehme vier loth mandeln, weiſſen mohn ein halb quintlein, gurcken, melonen, angurien oder citrullen, kürbskern, jedes ein quintlein, ſallat-

ſaa-

ſaamen ein halb quintlein, quitten- und ſchaafgarben-waſſer, jedes 8. loth breit weg-ich-tormentill- und klapperroſen-waſſer, jedes 6. loth, eichen laub- und zimmet-waſſer / ſo mit ochſenzungen-waſſer gebrennt, jedes 3 loth, mit dieſen waſſern die milch gemacht, wie ſonſten die mandel-milch gemacht wird, zu dieſer vermiſcht man 6. loth roſen-julep, und 1. quintlein vom rothen corallen-magiſterio/ ſo iſts fertig, dieſe milch kühlet und ſtopfft darneben den fluß des leibes und rothe ruhr, welche aus ſcharffer und gallſüchtiger materie verurſachet wird, vertreibet den huſten, ſo von der hitzigen gall entſtehet, bringt auch den verlohrnen ſchlaff wieder; darvon ſoll der krancke einen guten trunck auf einmal thun.

NB. Wann hitz oder groſſer durſt vorhanden, iſt gut ein julep von margaranten- oder granat-äpffel-ſafft. fol. 280 Num. 13

N. 31. Quitten-Wein vor die Ruhr.

Erſtlich nimm quitten-ſafft drey maaß, leg darein drey viertel-pfund zucker, laß ſo viel als ein ſeidel einſieden, nimm ihn alsdann vom feuer, gieß ihn in ein weidling oder napff, laß ihn überkühlen, hernach nimm fließ-papier, legs in einen gläſernen trichter; nimm kleine gläßlein mit hälſen, da ungefehr ein ſeidel oder halbes maaß darein gehet, ſteck den trichter darein, gieß alſo den geſottenen wein in den trichter, laß ihn gemach durch das papier flieſſen, wenn die gläßlein voll ſeynd, laß über nacht ſtehen, alsdenn gieß etliche tropffen öl darauf, verbinds, ſetz es zur ſommers-zeit in keller auf ein bret, laß ſtehen biß zum gebrauch.

N. 32. Die Capaunen-Sultz und Gallert mit Mandeln und Piſtatzien, für den Durchbruch und Ruhr.

Wenn nun der capaun gar ſauber gereiniget iſt, ſo zerſchneid ihn zu vier theilen, und zerſchlag alle beinlein klein, thue es in eine flaſche, darnach nimm eine hand voll abgezogene mandeln, piſtatzien auch ſo viel, ſauber geputzt, ſtoß denn beyde ſtücke gröblicht, doch jedes beſonders, thus zum capaun in die flaſche, denn ein ſtücke gold von 10. oder 12. ducaten, vermach die flaſche gar wohl, daß kein dunſt heraus, und kein waſſer hinein kan: ſetze ſie in einen haſen oder keſſel ſiedendes waſſer, laß ſie 8. ſtunden alſo ſieden, daß das capaunen-fleiſch alles von beinen fällt (man muß achtung geben, daß das waſſer, darinnen das waſſer mit dem capaun ſtehet, ſtets ſiede) wenns genug, ſo ſchüttet mans heraus auf eine ſchüſſel, darauf ein ſauber tuch gebreitet iſt, und drückts gar wohl aus, daß die krafft von allen wohl heraus kommt, und ſetzts in einen keller, daß es geſtehet und dicke wird, ſodenn kan man das fette oben herab nehmen.

N. 33. Für die rothe und weiſſe Ruhr, alt und jungen Leuten, auch für den Durchfluß der jungen Kinder in der Wiegen zu gebrauchen.

Für eine alte perſon einen halben capaun gebraten, nicht geſaltzen oder begoſſen, aber mit einer muſcatnuß geſpickt, und wenn er gebraten iſt, ſo ſtoß ihn klein, zuvor aber muß man haben einen guten theil geſtoſſene mandeln, eine hand voll geſtoſſene plutzer- oder melonen-kern aufs allerkleineſte zerſtoſſen (der capaun muß auch nicht fett ſeyn) treibs mit nachfolgenden waſſern durch ein ſieb, das waſſer mach alſo: Nimm 2. löffel voll rohe gerſten, ſiede ſie in einer halben kanne waſſer, oder ſo viel man machen will, wenns geſotten iſt, ſo laß vor einen alten menſchen ſechsmal ſtählen, oder ſtahl darinnen ablöſchen, vor ein kind aber nur einmal, alsdann dem alten menſchen, auch kind genug zu trincken gegeben, wann es ſchon in 4. wochen nichts iſſet, ſo hat der menſch doch eine groſſe krafft, iſt gewaltig gut und bewährt; einem jungen menſchen muß man zum braten einen hüner-bug nehmen, einem ältern kind einen capaunen-bug, iſt eine gewaltige ſtärck- und kühlung, und ſtillt gar wohl. Wanns die weiſſe ruhr iſt, ſo nimmt man an ſtatt der gerſten weiſſe veilgen-wurtzel klein geſchnitten, zum waſſer-ſieden einem kinde ein würtzlein, wenn man des trinckens dieſer mandel-milch müde wird, ſo ſiede man diß waſſer inzwiſchen: nimm etliche dörre quitten-ſpältlein, etliche gedörrte ſchlehen, bey 20. maſtix-körnlein einem alten, einem kinde 5. oder 6. körnlein, eine gebähete ſchnitte rocken-brod, diß alles in einem waſſer geſotten, iſt gar lieblich zu trincken.

N. 34. Ein anders.

Nimm eine glüende kohle, zerdrücke ſie zwiſchen 2. bretlein, nimm ein wenig rockenes mehl, und das gelbe von einem neu-gelegten ey, rühr es untereinander zuſammen, würcks ſo groß als ein thaler iſt, legs auf den nabel, es iſt gut für die ruhr.

N. 35. Ein anders darvor.

Nimm himmelbrand oder königskertzen, ſtoſſe es ein wenig, drücks ein wenig aus, und leg es auf den bauch und rücken, dieſes iſt ſonderlich gut vor die kinder.

N. 36. Noch ein anders darvor.

Himmelbrand oder königskertzen und gänßrich zu einem muhs geſtoſſen, und im rothen wein geſotten, auf ein tuch geſtrichen, und warm auf den bauch und nabel gelegt, wenns kalt wird, wiederum gewärmet, hilfft jungen und alten leuten.

N. 37.

N. 37. Für die rothe Ruhr.

Man nimmt eichenes laub, holtz-birnen, breiten wegrich, chamillen, jedes eine hand voll klein gehackt, läſts in rothen wein wohl ausſieden, darnach ſtreicht mans auf pargent, legts warm über den leib und magen, ſo ſtillet ſichs.

N. 38. Ein Umſchlag vor Undauung des Magens, jungen und alten zu gebrauchen in dem Durchbruch und Ruhr.

Erſtlich nimm ſemmel-ſchmollen, ſtärcke, jedes einer welſchen nuß groß, 5. oder 6. ſaffran-blüthen, und ſo viel maſtix-körnlein, an dieſes alles ziegenmilch, oder in ermangſung dieſer eine andere milch darauf gegoſſen, daß es wie ein mäslein wird, wann es genug geſotten, quitten-wermuth-maſtix-öl in allem einen löffel voll darzu genommen, denn zwiſchen 2. tüchlein aufgeſchlagen, und über den magen gelegt, doch daß es das hertz-grüblein nicht erreiche, wann es kalt, wiederum warm aufgelegt, wenn es wollte zu dick werden, kan man wiederum milch daran gieſſen, und ein wenig ſieden laſſen und überlegen, wie oben vermeldet.

N. 39. Magen-Umſchlag im groſſen Durchbruch.

Man nehme vor ein kind eine halbe rund-ſemmel, vor einen alten menſchen aber alles doppelt, und laß eine ſtunde im rothen wein weichen, darnach thut man die ſemmel in eine ſchüſſel, und gieſt maſtix-und quitten-öl, jedes 2. löffel voll daran, eine gantze muſcatnuß klein gerieben, 6. negelein und ein quintlein maſtix klein geſtoſſen, dieſes alles wie einen brey durcheinander geſotten, hernach zwiſchen zwey tüchlein aufgeſtrichen, und über den magen und bauch, biß auf die weiche des bauches, gelegt, man kans zwey oder dreymal wiederum wärmen, daß mans nicht friſch machen darff: läſt aber der durchbruch nicht nach, ſo kan mans wieder von neuem machen, man muß es des tages zweymal wärmen, ſo iſt es ſchon genug. Dieſer umſchlag ſoll gar probat ſeyn, und in groſſen durchbrüchen vielen geholffen haben, jungen und alten leuten; das muß man mercken, daß man im durchbruch den kindern die köchl oder müßlein von umberthum oder ſchwaden (einige nennen es auch manna) macht, an ſtatt des mehls; ſtärckt das mägelein.

N. 40. Ein Umſchlag darvor.

Erſtlich nimm eine gantze quitte, die noch ziemlich grün iſt, ſchneide ſie zu ſpältlein, thue die kern und potzen darvon, leg die ſpältlein in ein becken, darzu 9. maſtix-körnlein und ſo viel mandeln und eine eichel, ſtoß

was zu ſtoſſen iſt, thue es auch in das becken, gieß rothen wein darauf und 2. löffel waſſer, ſetz es auf ein kohl-feuer, laß es zu einem mäßlein ſieden, wenn es ſchier geſotten iſt, ſo nimm ſchmollen oder das weiſſe von einem rockenen brodt, bröſels hinein, laß noch ein ſüdlein thun, dann leg das zwiſchen 2. tüchlein, ſo warm als mans leiden kan, auf den bauch, dieſen umſchlag muß man morgens, mittags und abends wärmen, und allzeit einen rothen wein darauf gieſſen, daß mans wärmen kan.

N. 41. Recept des allerbeſten Ruhr-Umſchlags auf den Bauch zu legen.

Erſtlich nimm maſtix ein halb loth, zimmet, negelein, jedes ein halb quintlein, muſcatennuß, rothe corallen, jedes 1. quintlein einen ſchwartzen lebzelten, reib ihn auf einem reibeiſen, ſchwartz rockenes brodt, quitten-latwerge, proſenkraut, ſaubrein, himmelbrand- oder königskertzen-blüthe, poley, jedes was man zwiſchen 2. fingern faſſen kan, hack alles zuſammen, denn in einen glaſirten topff gethan, gieß einen guten ſpaniſchen oder ſonſten ſtarcken wein darauf, laß bey einem feuer ſieden, daß ein dickes mus wird, ſtreich es auf ein leinenes tuch, des tags etliche mal warm aufgelegt.

N. 42. Ein anderer Umſchlag.

Einen gantzen ſchwartzen lebzelten, eines eyes groß rockene brodt-ſchmollen, 2. muſcatnüß, 8. negelein, 1. quintlein maſtix, das gewürtz geſtoſſen, das brod gebröſſelt, und den lebzelten klein geſchnitten, denn eine alte quitten-latwerge, die mit honig geſotten iſt, alles in ein becken gethan, darauf einen ſtarcken wein gegoſſen, und alſo zu einem mus ſieden laſſen; für einen groſſen menſchen kan man an ſtatt des weins einen brandtwein nehmen, das legt man auf den magen und bauch.

N. 43. Vor das Reiſſen in der Ruhr.

Man nimmt einen neuen dach-ziegel, ſtöſt den zu einem mehl, und weiſes von eyern, rührts durcheinander wohl ab, kocht es wie ein pfändtel oder mäslein, legts alſo warm über den bauch, iſt ſehr gut, ich habs an mir ſelbſt probiert.

N. 44. Ein Säcklein in Ruhren, und andern Reiſſen zu gebrauchen.

Nimm eichenes laub, himmelbrand, eiſenblüthe oder kraut, wohlgemuth-blüthe, maſtix-holtz, tormentill-wurtzel, jedes ein paar händ- vol

voll, in eichen-laub-waſſer, oder ſonſt in friſchem waſſer geſotten, daß wohl weich wird, zwiſchen 2. tellern ausgedrückt, man macht 2. ſäcklein darvon, eines um das andere gebraucht, ſo warm, als mans erleiden kan, über die lenden gelegt.

N. 45. Ein anders.

Eine groſſe kröte oder ucke, die ſoll man zwiſchen zweyen frauen-tagen aufheben: Man ſpieſſet dieſelbige lebendig, und läſt ſie ſtecken am holtz, biß ſie dörr iſt, und wann ein menſch die ruhr hat, ſo ſiedet man ſie im eßig, und thut die kröte in ein ſetzel oder läpgen, und hält es vor den hindern leib, iſt bewährt, wenn ſie kalt wird, allezeit wieder warm in denſelbigen eßig gemacht.

N. 46. Ein anders.

Nimm gänſe-koth, ſiede ihn im rothen wein, und lege denſelben warm auf den hindern leib.

N. 47. Noch ein anders.

Nimm wegtritt, das graß ſo unter den füſſen am wege wächſt, wiſch den ſtaub, und was unſauber iſt, darvon, thus in einen topff, decks zu, und laß bey einem kohlfeuer dünſten, laß es aber nicht anbrennen, wenn es feucht wird, ſo lege es warm auf den hindern leib oder maſtdarm, iſt gar gut vor den zwang, wie auch vor die ruhr.

N. 48. Ein anders davor.

Nimm wollenkraut und wurtzel, klein gehackt, laß in einem keſſel mit waſſer eine weile ſieden, denn den krancken wohl verdeckt darüber ſitzen laſſen, daß der dampff wohl in den affter-darm komme, des tages dreymal, jedesmal eine halbe ſtunde.

N. 49. Ein gutes Pulver vor die Ruhr.

Erſtlich nimm gedörrten und pulveriſirten ſau-pfifferling oder koth 8. loth, mehr himmelbrand- oder königskertzen tormentill-natter-wurtzel, erdbeer-kraut und wurtzel, benedict-wurtzel, muſcatnuß, baldrian-wurtzel und gebrenntes hirſchhorn, gedörrtes bocks-blut, jedes 4. loth; dieſes alles mache zu zarten pulver, und miſch untereinander, ſo iſt es fertig.

NB. Wann ein menſch die ruhr oder den durchbruch hat, ſoll man ihm von dieſem pulver 2. oder 3. meſſerſpitzen voll, auch weniger, nach dem das alter iſt, in ausgebrennten eichen-laub-waſſer eingeben.

Item: Das waſſer	fol. 10. Num. 26.
Item: Die ruhr-latwerge	fol. 54. Num. 9.
Item: Das cardobenedicten-öl	fol. 59. Num. 6.
Item: Die öle	fol. 63. ſeq. Num. 14. 15. 16. 17.
Item: Das öl	fol. 65. Num. 23.
Item: Das öl für die rothe ruhr	fol. 67. Num. 28.
Item: Die ruhr-ſalbe	fol. 179. Num. 21.
Item: Die ſalbe	fol. 82. Num. 31. 32.
Item: Das pulver für bluten und ruhr	fol. 89. Num. 8.
Item: Das pulver	fol. 98. Num. 45.
Item: Das pulver für die rothe ruhr	fol. 100. Num. 51. 52. 53.
Item: Die räucherung	fol. 105. Num. 7.
Item: Die terra ſigillata	fol. 122. Num. 23.
Item: Das clyſtir	fol. 137. Num. 9.
Item: Das folgende mittel	fol. 392. Num. 4.

Für das Reiſſen eine bewährte Kunſt.

Die Diæta iſt wie in der rothen ruhr ohne die ſtopffenden ſachen.

Wer das Reiſſen hat.

N. 1.

Nehme 6. loth kuchen-zucker, und ſo viel friſches waſſer in ein becken, laß es einen ſud thun, und alſo warm getruncken.

Ein anders.

N. 2.

Man nimmt gundelreben, hackt ſie klein, ſchlägt ein ey daran, und bäckt es, gibts zu eſſen/ und läßt darauf faſten.

Wieder ein anders.

N. 3.

Man nehme venediſchen theriac, ungefehr einer haſelnuß groß, friſchen ſchaaf-koth, vor einen mann 9. kugeln oder lorbern, vor ein weib 5. in einem guten roſen-eßig durcheinander zerrieben, gleich einem ſyrup, das von nüchtern ein kleines tränklein gethan, und darauf 2. ſtunden gefaſtet und geſchwitzt.

Ein anders.

N. 4.

Man nehme ein hausbacken brod, ſo warm es aus dem ofen kommt, daraus nimmt man geſchwind die ſchmollen oder grume, und thuts in einen brenn-hut, denn giebt man das waſſer zu trincken, iſt auch gut vor die rothe ruhr.

N.

N. 5. Noch ein anders.

Nimm eine gantze muſcaten-nuß, dörre ſie wohl, nimm ſie hernach gantz ein, oder mit was du ſie einbringen kanſt, leg dich nieder, und ſchwitze darauf, es wird gleich beſſer.

N. 6. Vor das Reiſſen.

Nimm rechten hühner-koth, und ſiede ihn in einer ſuppe, ſeig es ſauber durch, und giebs warm zu trincken.

N. 7. Ein anders darvor.

Man nimmt groſſe kletten-wurtzel acht loth, ſenes-blätter drey loth, darauf zu gieſſen den beſten moſſler wein drey ſeidel, friſches waſſer ein ſeidel, in einem wohl vermachten topff zu ſieden, bis der halbe theil einſiedet, hernach durchgeſiegen, ſtarck ausgedrückt täglich frühe ein halb ſeidel warm zu nehmen, dieſes muß zum wenigſten vierzehen tage nach einander continuirt werden, und ſoll genommen werden früh in dem bett, darauf allezeit eine ſtunde lang zu ſchwitzen, nachmittag aber wird es ein wenig laxiren.

N. 8. Vor das Reiſſen und Stechen.

Laß etwas haber in einem pfännlein wohl röſten, thue ihn in ein leinen ſäcklein, legs für das reiſſen auf den bauch.

N. 9. Das ſchwartze Waſſer vor das Reiſſen.

Nimm zwey löffel voll gewürtz-nägelein, ſtoß ſolche gar klein, thue ein trinck-glas voll von dem beſten wein, ſo man haben kan/ darzu ein glas voll des ſtärckeſten brandtweins, ein glas voll des ſtärckeſten und ſchärffeſten eßigs, dieſe drey alle auf die geſtoſſene nägelein gegoſſen, in einen topff gethan/ und bey einem feuer durch und durch laſſen warm werden, aber bey leib nicht ſieden, ſo iſt es fertig, hebs in einem glaſe auf, und wenn eine perſon groſſes reiſſen oder magen-wehe hat, ſoll man von dieſem waſſer etwas warm machen, ein weiches brodt oder tuch darein tuncken, und alſo warm überlegen, es iſt auch gut fürs brechen, es ſey ein brechen, was vor eines es wolle.

N. 10. Vor das Reiſſen.

Nimm etwas zunder aus denen lichtputzen, dieſes ſchüttet man zuſammen in baum-öl, und röſtet es, alsdenn nimmt man ein eyer-klar, und ſchlägt es ab, und dieſes alles hernach zuſammen warm übergelegt, auf den nabel und die ſeiten. Dieſes iſt auch gut vor das flieſſen; aber wenn das flieſſen iſt, ſo nimmt man noch darunter pulveriſirten agtſtein, weyhrauch und

und ofen-ruß. Man nimm auch die lichtſchnuppen von einer ausgebrennten unſchlit-kertze ein.

Item: Für das reiſſen iſt gut das brodt-waſſer fürs reiſſen	fol. 18. Num. 46.
Item: Das waſſer	fol. 24. Num. 63.
Item: Roſali	fol. 31. Num. 6.
Item: Das köſtliche cardobenedicten-öl	fol. 59. Num. 6.
Item: Das öl	fol. 66. Num. 24.
Item: Das braunmüntzen-öl	ibid. Num. 24.
Item: Das reiſſend-öl	fol. 67. Num. 26.
Item: Die ſalbe	fol. 76. Num. 16.
Item: Die reiſſende unterwachs-ſalbe	fol. 81. Num. 26.27.
Item: Die edle pillen	fol. 130. Num. 28.

Vor das Rothlauff oder Schön, ſonſt auch die Roſe genannt, muß man auf alle Weiſe zum ſchwitzen einnehmen.

Für das Rothlauff oder Roſe.

N. 1.

Nimm hollunder-blüth-waſſer, darunter ſchabe venediſche ſeiffe, mit einem beeſen-rüthlein unter einander geſchwungen, oder geklopfft, bis es ſtarck ſchaumt, darnach dieſen ſchaum auf ein blaues papier geſtrichen, und in der lufft gedörrt, denen dieſes papier übergelegt.

Ein anders.

N. 2.

Nimm rockenes mehl, übertrockne es wohl in einem pfännlein, thue ſaffran und rothe terra ſigillata gepulvert darunter, ſtreue es auf ein tüchlein, und legs über.

Noch ein anders.

N. 3.

Nimm ſchnecken-häuslein und gebrennten ofen-leim, des leims zwey theil, der häuslein ein theil, zu pulver geſtoſſen, auf ein tuch geſäet, und über das rothlauff oder roſe gelegt, wo es offen iſt, das mennig-pflaſter gebraucht.

N. 4.

N. 4. Ein anders.

Nimm eine dörre karpffen-gall, lege ſelbe auf ein kohlfeuer, räuchere darmit ein tuch, und ſchlags über das rothlauf oder roſe.

N. 5. Noch ein anders.

In brandtwein ein tüchlein genetzt, und ſolches über das rothlauf gelegt, iſt bewährt.

N. 6. Für das Rothlauff oder Roſe, wenn man geſchwollene Blaſen oder Tüppel hat.

Nimm ziegen-milch, zerbröſslete ſemmel-ſchmollen, laß es zu einem küchlein ſieden, nimm ſaffran, daß es wohl gelb wird, zwey eyer-dotter, und einen guten löffel voll roſen-öl, thue es in das küchlein, rührs wohl unter einander, ſtreichs auf ein tüchlein, legs warm über.

N. 7. Ein bewährtes Mittel vor das Rothlauf, ſo innerhalb 24. Stunden mit GOttes Hülff beſſer wird.

Nimm rechtes ſchieß-pulver, zerreibs zu einem zarten mehl, vermiſche es mit friſcher butter, die in kein waſſer kommen, mach eine ſalbe an, und ſchmiere es, ſo weit es roth iſt, und verbinde es mit einem tüchlein aufs beſte.

N. 8. Ein Recept vor das Rothlauf oder Roſe.

Erſtlich nimmt man eine ungebleichte hanffene leinwand, ſo viel man bedarff, hernach muß man ein gantz ſchwartzes ſpan-färcklein nehmen, daſſelbe in einem zimmer abſtechen laſſen, damit das blut warm bleibt, und in das blut obbemeldte leinwand eintuncken, und alſo warm überſchlagen, wo die röthe oder roſe iſt; wenn es ſchon im geſicht iſt, ſo muß man ausſchneiden die augen und naſen, auch das maul, wie ein geſicht von ſich ſelbſten iſt, auf dem geſicht trocken laſſen werden, dieſes muß man zwey- oder dreymal thun, und allezeit auf dem geſicht wieder trocknen laſſen, oder auf dem fuß, wo man den zuſtand hat; dieſes muß man thun zur zeit, wenn der zuſtand ſchier vorbey iſt, in dem währenden zuſtande muß man dieſes recept beyleib nicht brauchen.

N. 9. Ein anders.

Man nimmt ein blaues papier, ſtreicht einen honig-fladen, ſamt dem wachs darauf, ſo denn nimmt man ein gedörrtes blut von dem hertzen einer ſchwartzen ſau, ſtreuet ſolches darauf, und legt es auf, dieſes ſoll innerhalb 24. ſtunden allezeit friſch aufgelegt werden.

Noch ein anders.

N. 10.

Dieſes iſt auch gut, wo mans hat, um und um auſſerhalb der röthe, daß ſolche nicht berührt wird, mit dinte geſchmiert, ſo ſoll es nicht weiter greiffen.

Vor das Rothlauff, Schön oder Roſe.

N. 11.

Etwas rothe carmeſin näh- oder ſtepp-ſeide, mit theriac angeſchmiert, umgebunden und getragen um denſelbigen ort, verhindert die ſchöne oder roſe.

Eine gute Räucherung vor die Roſe.

N. 12.

Eine gute hand voll haber, den die roß aus dem maul fallen laſſen, den muß man dörren oder röſchen/ daß er gar braun wird, in einer pfanne, als denn gröblicht zerſtoſſen; heydenbrein oder heydegrütze auch eine hand voll, und alſo geſtoſſen, rothe myrrhen ein quintlein, campher ein quintlein, waldrauch, meerhirſe/ weyhrauch, jedes ein loth, rothen floramor, ringelblumen, blau gemeinen ritterſporn, jedes ein halb loth, dieſes alles klein zerſchnitten, und unter einander gemiſcht, ſo iſt es fertig.

NB. Wer das rothlauff oder die roſe hat, ſoll ein tuch an rauchen, und darüber ſchlagen.

Item: Der goldene eßig fol. 33. Num. 1.
Item: Das cardobenedicten-öl fol. 59. Num. 6.
Item: Das pflaſter fol. 86. Num. 5. 6.
Item: Die räucherung fol. 114. Num. 23. 24.
Item: Der rothe heilſame ſtein fol. 108. Num. 21.
Item: Das ſilber-glett-ſälblein fol. 174. Num. 21.

Vor das Rücken-Wehe.

Nimm venediſche ſeiffe, faule rinde und wachholder-beer, eines ſo viel als des andern, ſtoß wohl durch einander, thue butter daran, laß ein wenig ſieden, ſchmier den rücken etliche mal warm darmit; man kans vorhero durch ein tuch ſtarck auspreſſen; dieſe faul rinde kommt von dem faul-baum, ſo alſo genennet wird.

Item: Die roſen-ſalbe fol. 79. Num. 20.

Vor das Seiten-Stechen.

Die Diæta iſt wie in hitzigen Kranckheiten und Catharren. Aderlaſſen iſt allhier gar vorträglich, ſonderlich wo keine Malignität.

N. 1.

N. 1 Wann man bey der Ungariſchen Kranckheit ein groſſes Stechen empfindet, oder in andern Fiebern, oder wann eines ein apoſtem im Leibe trüge.

So iſt in wahrheit nichts beſſers, denn das lein-öl, zu allen ſtechen, einem ſtarcken menſchen ein halbes ſeidel in weiß lilien-waſſer, oder allein eingeben, wie man will, alſobald, wenns die noth erfordert; hernach faſten laſſen, fein hoch liegen und nicht ſitzen, ſo bricht das geſchwär unter ſich, und wird in tag und nacht gut, iſt ohne zahl verſucht worden; aber denen frauen nur 4. löffel voll, einem zweyjährigen kind ein klein halbes löffelchen voll, einem acht-jährigen kind einen groſſen löffel voll, es iſt für den huſten und ſtechen gut.

N. 2. Ein gewiſſes Mittel vor das ſtechen an beyden Seyten.

Nimm calcinirtes oder gebrenntes hirſchhorn, cardobenedicten-pulver, hecht-zähn, jedes 3. gute meſſerſpitzen voll, eine meſſerſpitze mythridat in erdrauch-chamillen-und ſcabioſen-waſſer, eines ſo viel als des andern abgerührt, auf einmal warm ausgetruncken, und warm zugedeckt, daß man ſchwitzt, es wird mit der hülffe GOttes beſſer, man kans in 12. ſtunden wiederum eingeben, wenn es das erſte mal nicht hilfft, ſo muß mans noch einmahl nehmen, und 2. ſtunden darauf faſten. Probatum.

N. 3. Ein gewiſſes offt probirtes Stück für das Stechen und Reiſſen im Leibe.

Man ſoll ſehen/ daß man bey einem jäger oder ſchützen beſtellt, daß wenn er einen hirſchen ſchieſſet, er, ſo bald er kan, die kugel aus dem hirſchen ſchneide, und aufhebe, damit ſoll man gleich ein loch durch die kugel machen, mit was man will, recht mitten durch, wenn nun einer alſo erkrancket, ſo nehme man, was für einen tranck man hat, oder was der patient am liebſten trinckt, gieß daſſelbige durch das loch in ein geſchirr, und giebs dem krancken zu trincken, ſo wird es beſſer.

N. 4. Ein bewährter Tranck vor das Stechen.

Nimm 6. oder 7. ſchaaf-bohnen, das iſt ſchaaf-koth, ſo friſch du ſie haben kanſt, zerreibe ſie mit friſchem brunnen-waſſer, oder beſſer mit eßig, in einer ſaubern ſchüſſel, darunter roſen-zucker gethan, das gieb dem krancken ein.

N. 5. Vor das Seiten-Stechen ein Tràncklein.

Man nimmt 2. loth ſaamen von frauen-diſtel, cardobenedicten-ſaamen 1. loth, weiſſen mohn-ſaamen ein halb loth, frauen-diſtel-waſſer ein

loth cardobenedicten=rothes feld=roſen=chamillen=ſcabioſen=waſſer, jedes acht loth, die ſaamen auf das kleineſte geſtoſſen, und mit denen obbemeldten waſſern die milch daraus gezogen, wie man ſonſt die mandel= oder melonen=milch macht, zu dieſer milch thut man blau veilgen=zucker, oder blau veilgen=ſafft drey loth, wohl mit einander vermiſcht; dieſes tränklein vertreibet und heilet das ſchmertzhaffte ſeiten=ſtechen, und alle andere ſchmertzen der ſeiten, es muß auch der krancke darneben allezeit offen im leib ſeyn, ſonderlich mit weichenden haus=clyſtiren den leib täglich offen zu erhalten ſuchen; von dieſem tranck nimmt man vier oder ſechs loth auf ein mal, mehr oder we=niger, darnach die naturen ſchwach oder ſtarck ſeyn.

N. 6. Mehr ein Mittel vor das Seiten=Stechen.

Man nehme den ſafft vom roß=koth, für eine manns=perſon von einem pferd, für eine weibs=perſon von einer ſtutten, ſtarck ausgepreſt, dar=von drey loth eingeben, äuſſerlich rühret man lebendigen kalck mit honig ab, und ſtreichts wie ein pflaſter auf, legts auf den ſchmertzen.

N. 7. Mehr ein Mittel vor das Stechen, abſonderlich an der Bruſt.

Man nehme vier loth manna, und ſechs loth lein=öl in einer ſuppe ein, aber zuvor muß man zwantzig citronen=kerne in der ſuppe ſieden laſſen, diß waſſer iſt gut, daß man es zu trincken giebt, von roher gerſten, feigen, bruſt=beerlein, wein=beerlein, ſüß holtz und bocks=hörnlein, jedes nach gedüncken.

N. 8. Vor das Stechen.

Man nehme frauen=diſtel=kraut, chamillen und käßpappel in ſäcklein, in ziegen=milch geſotten, eines um das ander warm aufgelegt.

N. 9. Ein gutes Recept vors Stechen.

Nimm lein=ſaamen, koch ihn in ziegen=milch wohl, daß er gar dicke wird, ſtreichs auf ein tüchlein fingers dick, und legs auf, wo der ſchmertz iſt.

N. 10. Ein bewährte Kunſt vors Stechen.

Nimm guten friſchen kreen oder meerrättig, ſchab und ſchneid ihn gar klein, ſtoß ihn, und mach ihn in zwey ſäcklein, gieß einen guten wein daran, und laß ſieden, leg es fein warm über, allwo es dich ſticht.

N. 11. Säcklein vors Seiten=Stechen.

Erſtlich nimm eine hand voll chamillen, kleine pappeln ſamt der wurtzel leinſaat=ſaamen, auch von jedem eine hand voll, thue diß zuſammen in

Digitized by Google

in einen ziemlich groſſen topff, im waſſer wohl zugedeckt ſieden laſſen, daß kein dampff heraus mag, wenn es wohl geſotten, das waſſer in eine ſchweine-ne blaſe gegoſſen, die nicht naß iſt, binde die blaſe wohl zu, wiſch ab, legs wohl warm auf die ſeite, wo es ſticht.

N. 12. Für das Stechen und alle Apoſtem gut, ſie ſeyn wie ſie wollen.

Man nimmt klein geſchnittene feigen, ſiedet ſie in baum-öl und ein wenig honig, macht daraus ein pflaſter, und legts dem menſchen auf die ſeite, wo es ihn ſticht, es hilfft ihm gewiß.

N. 13. Für das Stechen.

Nimm ſaltz und kleyen in einer trockenen pfanne wohl abgeröſt, darnach in ein ſäckel gethan, und alſo warm auf die ſeite gelegt, wo es ſticht, wenns kalt, wieder gewärmet, das thue offt, ſo wird es beſſer.

N. 14. Ein bewährtes Stück für das Stechen.

Gänſe-ſchmaltz, neue ſeiffe und honig, unter einander vermiſcht, ſtreichs auf ein blaues tuch, und aufgelegt.

N. 15. Für das Stechen zum Hertzen.

So es beym hertzen ſticht, ſo nimm kletten-blätter, die leg hinten in dem rü-cken auf die bloſe haut, ſo zieht es die ſtiche vom hertzen, und vergehet.

N. 16. Eine Salbe davor.

Nimm hühner-endten-ſchmaltz und butter, jedes zwey loth, mandel- und veilgen-öl, auch jedes zwey loth, ſaffran ein quintlein, wachs ſo viel ge-nug iſt, zerlaſſe es unter einander über einem kohlfeuer, wenn es ſchier anhebt zu ſieden, ſo nimms herab, rühre es, bis geſtehet, wenns einen ſticht, ſo ſchmier alle ſtunden gar wohl, bis es beſſer wird.

N. 17. Eine Sultze oder Gallert vors Stechen in der Seite, ſo von einem Fall herkommt.

Eine gute fauſt voll körbel- oder ſonſt auch genannt käfferviſl-kraut, eine halbe hand voll wilde ſalbey, rohes gefeiltes hirſchhorn, ſperma ceti, jedes drey meſſerſpitzen, klein geſchnittene alant-wurtzel, eine kleine meſſerſpi-tze, dieſes alles läſt man wohl in einer zinnernen flaſche, gleich wie eine an-dere ſultze ſieden, man muß aber eine kräfftige capaune oder hühner-ſuppe darauf gieſſen, und alſo zu einer ſultze oder gallert ſieden laſſen, ſolches her-nach wohl durchgedrückt, und mit ſaffran ein wenig gelb gemacht, von dieſer ſultze zu morgens und abends allezeit ein ſchälchen voll getruncken,

dieſes

dieſes kan man 9. tage trincken, man kans auch ſüſſe machen mit zucker, wenn mans trinckt, oder ſäuerlich mit einem limonien-ſafft, wie es zum angenehmſten iſt, wenn mans nicht ſo gern nimmt.

Vor das Stechen dienen dieſe Waſſer:

Frauen-diſtel-
Cardobenedicten-
Röhrlein-waſſer.
Jſop-waſſer.

Item: Vor das ſtechen des leibes, das apoſtem-waſſer fol. 2. ſeq. num. 4.5.
Item: Das öl fol. 57. num. 4.
Item: Das rothe öl fol. 67. num. 27.
Item: Die grüne ſalbe fol. 74. num. 12.
Item: Das pulver fol. 102. num. 56.57.

Vor den rothen und weiſſen Sand, der da wächſt von mancherley Kranckheiten, welches an Mann und Frauen offt probirt, vielmahl bewährt, und als ein groſſer Schatz in ſolchen Zuſtänden befunden worden.

Die Diæta iſt wie in Nieren- und Blaſen-Zuſtänden.

N. 1. Wer den rothen oder weiſſen Sand hat.

Der nehme ein halb quintlein ſalpeter, 1. loth rothe myrrhen, 8. krebsaugen, cronabeth- oder wacholder-beer, kreen- oder meerrättig-wurtzel, jedes 8. loth, zerſchnitten, und alles zuſammen gethan, einen ſtarcken wein darauf gegoſſen, etwas weniger als ein ſeidel, laß es über nacht ſtehen, des morgens ſtelle die kanne in einen keſſel oder topff voll waſſer, ſetz es zum feuer, und laß es 3. finger einſieden, ſetz dich in ein voll-baad eine halbe ſtunde, und nimm des weins ein halbes ſeidel, gieß darzu erdbeer- und peterſilgen-waſſer, jedes einen löffel voll, in einen becher, auf das wärmſte als du magſt, 1. oder 2. tranck gethan, ſo treibt es den ſand gewaltig von den nieren und blaſen, und zerbricht den ſtein, thue es im neuen mond dreymal nacheinander, wie vor gemeldet, ſo berühret es ihn immer mehr und mehr, und wer ſich vor ſolcher kranckheit beſorgt, der trincke den tranck nur einmal, und ſo du den tranck eingenommen haſt, ſolſt du eine halbe ſtunde wohl bedeckt ruhen, es vertreibt auch bey mann und frauen die harn-winde, dieſe kunſt iſt ein ſchatz der armen, und aufenthaltung der hohen und reichen menſchen, iſt offt und vielmahl bewährt erfunden worden,

N. 2. Recept vor den Sand in der Blaſe, oder reiſſenden Sand-Stein.

Erſtlich muß man einen jungen mertzen-haaſen mit haut und haar in einen topff thun, und in einen back-ofen ſetzen, daß er ſich zu pulver verbrennt, darnach muß man ihn ſtoſſen, und durchſieben, desgleichen nimmt man auch einen jungen fuchs, und macht ihn ſo, als wie den jungen haaſen, folgends nimmt man alant-wurtzel, ſteinbrech-wurtzel, roth und weiſſe juden-kirſchen, pferſich-kern, bocks-blut, holl-wurtzel, alles klein geſtoſſen, und durchgeſiebet, von den wurtzeln und kern alles gleich viel, von dieſem pulver giebt man ein quintlein ſchwer in rosmarin-waſſer ein, ſo treibt es den ſtein und ſand, gehet ohne ſchmertzen weg, ſo man aber das nicht haben kan, ſo ſiedet man das kraut im wein, und nimmt das pulver darein, es hilfft.

N. 3. Ein anders.

Nimm die innwendige rinde von einer jungen eichen, zerſchneids klein, ſiede ſie im wein, nimm obbemeldtes pulver darinn ein, es hilfft wunderbarlich, und dienet auch denen, die das waſſer nicht können halten, iſt eine gewiſſe kunſt darvor.

N. 4. Für den Harn-Stein.

Nimm bocks-blut, truckne es an der ſonnen, daß es hart wird, mach es zu pulver, temperire es mit weiſſen wein, und giebs laulicht zu trincken, morgens frühe und abends, ſo er ſchlaffen gehen will, ſo muß der ſtein brechen, iſt offt verſucht worden.

N. 5. Ein anders.

Meer-hirſe, peterſilien-wurtzel zu pulver gemacht, im wein genommen, ſo wächſt der harn-ſtein nimmer.

N. 6. Eine verſuchte Artzney für den Stein.

Nimm einen jungen haaſen, und ertränck ihn im eßig, brenn ihn darnach in einem neuen topff zu pulver, und giebs dem krancken morgens und abends ein, nach gedüncken.

N. 7. Ein anders.

Nimm etliche kießling-ſtein, brenn die in einem neuen hafen, daß ſie gar glüend werden, alsdenn ſtoß dieſelbe zu pulver, darnach ſied ſie in einem topff mit waſſer, wann ſie wohl geſotten haben, ſo gieß das waſſer in ein erdene ſchüſſel, und ſetz es auf ein kohl-feuer, ſo raucht das waſ-

ſer darvon, alsdann nimm daſſelbige ſaltz, und giebs in peterſilien-waſſer oder wein ein.

Noch ein anders.

N. 8.

Nimm eine zugemachte ſchnecke, das blätlein oben aufgeſtochen, dann ſo viel krebs-augen, und hanebutten-kern, alles gleich gepulvert, in erdbeer und hollunder-blüth-waſſer eingegeben.

Vor den roth und weiſſen Sand.

N. 9.

Man nehme ein loth bittere mandeln, pferſich-kern ein halb loth, lorbeer anderthalb loth, alles zu pulver geſtoſſen, mit ſüſſen mandel-öl abgerührt, und auch zucker, darvon alle morgen einer haſelnuß groß gegeſſen.

Ein anders.

N. 10.

Man nehme haaſen-ſprung aus den hinderſten füſſen, welche ſeyn als wie bohnen, ſtoſſe ſie zu pulver, und giebs mit peterſilien-waſſer, oder in guten wein.

Für den Sand und Stein.

N. 11.

Man muß nehmen einen lebendigen haaſen, zwiſchen zweyen frauen-tagen, denſelbigen lebendig aufſchneiden, und den balck oder fell abziehen, das völlige eingeweide in den haaſen-balck einwickeln, und in einen neuen glaßirten topff thun, denſelben mit einer ſtürtze gar genau bedecken, und mit leim verſtreichen, daß kein dampff heraus kan, ſetz den topff in eine ſtarcke glut oder kohlfeuer, daß ſich die materie in dem topffe zu einer kohlen ausbrennen kan, reibs dann zu pulver, darnach nimmt man einen ſchaafbock, den muß man wohl umjagen, thue ihm die gantze leber ausſchneiden, und das blut in eine erdene ſchüſſel fangen, ſetz in heiſſen back-ofen, wann man das brod will einſchieſſen, wann das brod gebacken iſt, ſo iſt es auch genug, und wird ſtein-hart, machs zu pulver wie das obige, und vermiſch unter das haaſen-pulver, doch muß es im gewicht gleich ſeyn, hernach nimmt man eines quintlein ſchwer, theilts auf vier theil, und nimmt vier tag ein, in einem ausgebrennten peterſilien-waſſer, oder was für eines darzu tauglich, im abnehmenden mond, man darff viel zeit nicht mehr einnehmen, darnach man ſich befindet, man kans auch brauchen im jahr 1, 2, 3, 4. mal.

N. 12. Für den Sand, wann man den Urin nicht laſſen kan.

Nimm zwey meſſerſpitzen ſaltz, und eine meſſerſpitz zucker, machs mit lemonien-ſafft ab, und gieb es, wann es auf ein mal nicht hilfft, ſo kan mans das ander mal geben.

N. 13. Für den Lenden-Stein.

Poley in wein geſotten, und dann getruncken, vertreibt den harten ſtein.

N. 14. Für den Sand und Stein/ wann eines nicht harnen kan, womit vielen Leuten geholffen.

Nimm eine gute hand voll weiſſen klee, ſo auf den felde wächſet, iſt gar ein edles kraut, zwey loth, meer-hirſe wohl klein zerſtoſſen, und in ein ſaubers tuch gebunden, beyde ſtücke mit einander in einem neuen topff gethan, und ein maas friſch brunnen-waſſer darüber gegoſſen, den topff wohl zugemacht, daß kein dampff heraus gehet, und gemach ſieden laſſen, doch daß nicht überläufft, alsdenn den krancken alſo warm zu trincken geben.

N. 15. Eine bewährte Kunſt für den Stein, ſo gar offt iſt probirt worden.

Nimm weiſſen ſteinbrech zwey hand voll, heyl aller welt ein hand voll, laß es in ein wenig wein, in einem neuen topff wohl vermacht ſieden, daß kein dampff davon kommt, ſo lang als ein rindfleiſch, wer aber kein wein trinckt, kan man die kräuter in einer rindfleiſch-ſuppe ſieden, und drey tage früh nüchtern warm trincken laſſen, des nachts, wann man will ſchlaffen gehen auch, aber nur kühl.

N. 16. Eine bewährte Kunſt für den Stein.

Man ſoll einen ſchwartzen bock nehmen, und ihn bey den füſſen aufhencken, und alſo lebendig die blaſe heraus ſchneiden, den urin allen alſo warm den krancken zu trincken geben, man kans auch in einer ziſer-ſuppe zu trincken geben, ſo hat es in zwey ſtunden ſeine würckung.

N. 17. Vor den Stein in der Blaſe, daß er zerbricht, und ohne Schmertzen weggehet.

Nimm zwey hand voll lauter tauben-koth, thue ihn in ein ſtarckes glaß, gieß ſo viel guten wein-eßig darüber, rührs durch einander, daß wird wie ein dickes mus, ſetz das glas wohl vermacht 6. tage in die ſonne, darnach diſtillirs zu einem lautern waſſer/ wann nun ein menſch den ſtein empfin-

det, ſoll es des morgens nüchtern ein halb- oder gantzen löffel voll nehmen, darnach der menſch iſt, und muß 4. ſtunden darauf faſten.

N. 18. Auf eine andere Weis zu machen.

Im abnehmenden mond nimm eine hand voll tauben-koth, die aufs feld fliegen, klaube die federn darvon, nimm auf ſolchen koth eine halbe kanne guten wein-eßig, laß tag und nacht weichen, darnach nimm von einem ziegenbock, der nicht geſchnitten iſt, eine halbe kanne blut, miſch durch einander, und brenns aus, wann man will, kan mans dupliren zum ausbrennen, darnach in der wochen drey mal 1. löffel eingenommen.

N. 19. Für das Reiſſen, ein bewährtes Waſſer, ſo von Stein und Verſchleimung herkommt.

Erſtlich nimm aniß, oder gemeinen brandtwein, erdbeer-weiß pappel-waſſer, jedes ein halb ſeidel, nimm 8. loth braun zucker-cand, ein quintlein, thue es in ein glas, vermachs wohl, laß es auf einer warmen heerd-ſtatt ſtehen, darvon morgens und abends zwey löffel voll, etliche tag nach einander genommen, iſt ſehr nützlich.

N. 20. Ein gutes Waſſer vor den Sand, Grieß und Stein, auch wann eine Fäule in den Nieren, ſo treibt es weg.

Nimm aus 16. peterſilien-wurtzeln den mittlern kern heraus, laß ſie in 5. ſeidel ſchön klaren brunnen-waſſer eine weile ſieden, daß die wurtzeln weich werden, hernach wirff in völligen ſude hinein anderthalb quintlein ſchöne ausgeleſene ſenes-blätter, auch eine citronen-ſchale, oder fenchel, daß es ein lieblichen geruch bekommt, ſetz es geſchwind vom feuer zugedeckt hinweg, ſodann trincke den erſten trunck bey dem eſſen, ein glas voll, oder iß des morgens eine ſuppe, und trincke dieſes waſſer.

N. 21. Ein Mittel für den Sand und Stein.

Iß alle morgen durch das gantze jahr 9. oder 10. wachholder-beer, gleichfalls zum abend-eſſen, ſolches bricht und mahlet den ſtein, und gehet dem menſchen ſandweiß weg, und da der menſch keinen ſtein hat, ſo läſt ſolche artzney keinen ſtein bey dem menſchen wachſen.

Wilſt du ſolche artzney beſſer und ſtärcker haben, ſo nimm wachholder-beer, die nicht zu neu noch zu alt ſeynd, und weiche ſie 3. tag und nacht im beſten wein, alsdenn nimm ſie heraus, und laß wieder wohl trucken werden,

den, folgends laß ſie auch drey tag und nacht im beſten brandtwein liegen, nimms dann heraus, und laß wieder trucken werden, hernach iß alle morgen 5. oder 7. der beeren.

N. 22. **Für den Sand ein Baad.**

Nimm gundel-reben / zerſtoß, thue den ſafft durch ein ſauberes tüchlein auspreſſen, darvon giebt man einem ſtarcken menſchen ein löffel voll, wann dieſes nicht hilfft, ſo macht ein baad von eybiſch, peterſilien, haber, und ſetzt den krancken darein, giebt ihm ein trunck geniſter- oder peterſilien-waſſer, mit 7. oder 9. krebs-augen gepulvert, untermiſcht zu trincken, einem jungen nach der natur, ſtärcker.

N. 23. **Ein anders.**

Eybiſch-wurtzel in einer ſuppen geſotten, darvon getruncken, läſt keinen ſtein wachſen.

N. 24. **Wachholder-Waſſer in dieſem Zuſtand zu trincken.**

Man nehme auf ein halb eymer-fäßlein drey pfund gereinigte weinbeer-lein oder kleine roſinen, zerſtoſſenen wieneriſchen weinſtein ein halb pfund, wachholder-beer ein halb maas, zerquetſcht, weinſchärling und hane-butten, jedes zwey hände voll, dieſes alles in ein säcklein gefüllt; oder das fäß-lein mit einem dünnen leinwand-boden zertheilt, und dieſe ſpecies darein ge-worffen. Hernach das fäßlein halb mit heiſſen waſſer gefüllt, etliche ſtunden ſtehen laſſen, folgends mit kaltem waſſer gefüllt, ein tag und nacht am war-men ort ſtehen laſſen, daß er verjähret und den ſchaum legt, alsdann in keller geſetzt, und kühlen laſſen.

N. 25. **Ein anders.**

Etwas ſuppe mit einem löffel voll baum-öl ausgetruncken, das läſt keinen ſtein ſammlen.

N. 26. **Für den Sand.**

Wann man etwas ſand im harn ſpühret, nur mit goldroſen-ſalben ge-ſchmiert, und gebrenntes hirſchhorn ins waſſer oder trincken gelegt.

N. 27. **Ein anders.**

Man nehme friſche butter, die niemals in ein waſſer kommen, blaues veil-gen-öl, jedes 4. loth, capaun-gänß- und endten-ſchmaltz, das auch nie-mal in ein waſſer kommen, jedes zwey loth, hirſch-unſchlit, und gelbes wachs, jedes zwey loth, dieſes unter einander zergehen laſſen, und zu einer ſal-be gemacht, darmit den rücken und lenden geſchmiert.

N. 28. **Ein anders für den Sand.**

Nimm ein rättig, ſchab ihn abwärts, röſte denſelben in butter/ leg ihn auf die ſeiten, und ſchmier die lenden.

N. 29. **Ein Pflaſter vor Sand und Grieß.**

Nimm zwey hand voll wachholder-beer, gar wohl geſtoſſen, und ein löffel voll myrrhen mit honig vermengt, daß es die rechte dicke bekommt zu einem pflaſter, und nimm von zwey eyern das weiſſe, und alles durch einander gemiſcht, nimm darnach einen hanff-reiſten, ziehe es von einander, machs zu einem pflaſter, ſtreich das obbemeldte darauf, und daſſelbe nach dem rückgrad aufgelegt, daß von der ſchulter bis auf die lenden reicht, das pflaſter muß man zuvor wärmen.

N. 30. **Wann der Sand den Harn verlegt, und ein Stein im Gange iſt.**

Schmier die ſeiten mit ſcorpion-öl, oder in das männliche glied gethan, ſo vertreibt es denſelben ſchmertzen: Nimm von bohnen-mehl, ſiede es in milch, daß wird wie ein müslein, und ſtreich es auf ein blaues tuch wie ein pflaſter, legs fein warm über das gemächt.

N. 31. **Ein Kräuter-Säcklein darvor.**

Nimm pappel-eybiſch- und chamillen-blüthe, ſtein-klee-blüthe, jedes eine hand voll, lein-ſaamen, fœnum græcum, jedes zwey loth, dieſes alles zerſtoſſen, und klein geſchnitten, in ein ſäcklein gefüllt, dann in kühe-milch geſotten, hernach fein warm auf die ſeiten und bauch gelegt, iſt gar bewährt.

N. 32. **Ein anders.**

Nimm erbiß-ſtroh, ſamt den erbſen, ſieds, laß von ihm ſelber recht erkühlen, bade den krancken darinn.

N. 33. **Baad, vor den Sand, Stein und Grieß.**

Nimm weiß rüben-kraut, pappeln und brunn-kreß, jedes eine hand voll, laß alles ſieden, und demnach erkalten, daß der krancke erleiden mag, bade den, der mit dem ſande behafft iſt, darinnen.

N. 34. **Vor den Sand und Grieß, ein Baad.**

Erſtlich nimm zwiebel-ſchalen, centauer, peterſillien-kraut, meer-hirſen-kraut, jedes eine gute hand voll, haber, pappeln, yſop, wermuth, haber- und bohnen-ſtroh, jedes einen guten theil, darnach alles unter einander geſotten, und allemal über den andern tag gebadet, die erſten 8 tage, hernach aber in der wochen ein oder zwey mal, oder ſo offt man will; wegen vermeidung der ſpeiſe halber, wird ſich ein jedweder ſelbſt wohl zu hüten wiſſen.

Item:

Digitized by Google

Item:	Ein köſtliches waſſer vor den ſand	fol. 19. Num.	47. 48. 49.
Item:	Das recept des ſtein-brandtweins	fol. 82. Num.	7.
Item:	Der brandtwein	fol. 83. Num.	8.
Item:	Der ſafft	fol. 42. Num.	8.
Item:	Die latwergen	fol. 57. Num.	10.
Item:	Das cardobenedicten-öl	fol. 61. Num.	6.
Item:	Das ſcorpion-öl	fol. 71. Num.	29.
Item:	Das öl für den ſtein	fol. 72. Num.	31.
Item:	Die roſen-ſalben	fol. 83. Num.	20.
Item:	Die 2. ſalben	fol. 84. Num.	24. 25.
Item:	Das edle pulver	fol. 97. Num.	19.
Item:	Das pulver	fol. 104. Num.	25.
Item:	Pulver für den ſand	fol. 106. Num.	54. 55.
Item:	Das pulver für den ſtein	fol. 107. Num.	58.
Item:	Das elixir.	fol. 123. Num.	19.
Item:	Die präparirten wachholder-beer	fol. 124. Num.	19.
Item:	Die clyſtier.	fol. 144. Num.	8.

Wann ein krancker Menſch gantz keinen Schlaff hat, in Blattern, Pocken, oder ſonſten in hitzigen Kranckheiten.

N. 1. Iſt ſolches gut zu gebrauchen.

Nimm drey häuptlein weiſſen mohn, zerſtoß denſelben in einen mörſel, hernach nimm ein halbes ſeidel cardobenedicten-waſſer, laß mit einander ſieden etliche ſüd, drück es aus, und mit demſelbigen waſſer mach eine milch, welche von ein quintlein cardobenedicten, und ein halb quintlein citronen-kern, gemacht wird.

Will man eine kühlende milch machen, ſo macht mans mit limonien-kern; ſolls zur nahrung ſeyn, ſo nimmt man mandelkern ein quintlein, cardobenedicten- und citronen-kern ein halb quintlein im mörſel zerſtoſſen, und mit dem von mohn- und cardobenedicten-kern geſottenen waſſer ſolche milch durchgeſieben, man kan auch ſonſt gute kühlen- und ſtärckend-austreibende pulver darunter vermiſchen, ein halbes ſeidel des abends genommen, iſt ohne ſchaden.

N. 2.

N. 2. Ein anders den Schlaff zu bringen.

Man nehme weiſſen mohn-ſaamen 1. loth, mandelkern 1. loth, ausgebrenn-tes ſalat-waſſer ein halb ſeidel, mach eine milch daraus, und thue drey gran des laudani opiati darzu, abends auf ein mal zu nehmen.

N. 3. Wann ein Menſch ſeinen natürlichen Schlaff nicht hat.

Man nehme ein häuptlein weiſſen mohn, laß die innwendige feldlein aus-ſchneiden, und die körnlein, ſo im gantzen häuptlein ſeyn, laß wohl ſtoſ-ſen, darnach thut man die körnlein und feldlein in ein kleines pfännlein, und thut eine ſuppe daran, die nicht fett iſt, läßts wohl kochen, denn durch ein tuch ausgedrückt, wann man will ſchlaffen gehen, ſo trincke man die ſuppe.

N. 4. Ein anders.

Man ſoll nehmen ein häuptlein weiſſen mohn, abrauten, weyhrauch, myrr-hen, darmit wohl geräuchert zuvor, ehe man den tranck braucht, ſo wird es kräfftig.

N. 5. Mellonen-Milch, den Schlaff zu bringen.

Man nehme mandelkern ein halb loth, weiſſen mohn- und ſalat-ſaamen, jedes ein halb quintlein, mellonen-kern anderthalb quintlein, ſee-blu-men, ſalat-borragen-blau veilgen-waſſer, jedes vier loth, weiſſen zucker-candi ſo viel daß ſüß wird, das giebt man abends, wenn man will ſchlaffen gehen, damit man den krancken ein ſchlaff macht.

N. 6. Den Schlaff zu bringen.

Man nimmt eine hand voll hanff-körner, klein zerſtoſſen, frauen-milch dar-auf gegoſſen, auf ein tüchlein geſtrichen, an die ſtirn gebunden.

N. 7. Ein Mittel den Schlaff zu bringen.

Man nimmt bolum armenum nach belieben, macht mit roſen-öl ein ſälb-lein daraus, ſtreichts auf die pulß-adern.

N. 8. Schlaff-Pillen zu machen.

Man nehme wilde hunds-zungen-wurtzel, ſchlaffkraut-ſaamen oder pilſen-kraut, opium, jedes ein loth, myrrhen 6. quintlein, weyhrauch 5. quint-lein, gewürtz-nägelein, zimmet, ſtorax 2. quintlein, mach dieſes alles zu pul-ver, ſtoß es ab mit blauen veilgen-ſafft, oder roſen-waſſer zu einer harten maſſa, wann jemand kein ſchlaff haben kan, ſo nimm von dieſer maſſa ſieben gran, aufs meiſte zehen gran, von 7. gran mach 2. pillen, von zehen gran 3. pillen, giebs des nachts um 9. uhr ein, ſo macht es ſchlaffen. Man muß alle dieſe pillen erſt damahlen machen, wann man ſie brauchen will.

N. 9. Wider den Schlaff.

Wann ein menſch ungewöhnlich, und ſonderlich ſchläffrig iſt, als nach dem eſſen, der nehme friſche palm-blätter, in dem mund allweil gehalten, wehret den ſchlaff.

Item: Das pulver fol. 29. Num. 28

Vor den Schlag.

Alles, was kalt und feuchte, iſt in dieſem Zuſtand zu meiden, ſonderlich ſolche Lufft und Zimmer, alle hitzige Sachen ſeynd dienlich.

N. 1. Wann einen Menſchen der Schlag hat getroffen.

Soll man ihn mit aderlaß und gelinder purgation helffen, und ſoll ihm vor zorn ſich zu hüten befehlen, den kopff nicht netzen, und offt mit weitzen-kleyen reiben.

N. 2. So einen der Schlag getroffen hat.

Iſt nichts beſſers als der theriac, den ſoll man auf die zunge reiben, mit der bibergeil, und die getroffene glieder mit ſalbey-waſſer, ſo mit brandtwein vermiſcht, wohl warm gewaſchen, und hinein gerieben, biß eine zeit gebraucht, alle tage zwey- oder dreymal, biß man beſſerung ſiehet, da die ſprach verlohren, eine pfann oder becken heiß gemacht, und dem menſchen oder kind, das nicht reden kan, alle tage zwey- oder dreymal, allezeit eine halbe ſtunde, hinten am nacken zum genick gehalten, daß die hitze wohl an kopff und nacken gehet, biß die ſprache wieder kommt.

N. 3 Vor den Schlag eine gewiße Artzney.

Nimm lavendel- ſalbey-waſſer, jedes 2. löffel voll, weinrauten-waſſer 1. löffel voll, dieſe waſſer in ein glaß, ſammt einem tröncklein bibergeil gethan, miſch wohl durcheinander, giebs dem krancken morgens frühe, und nachts auch ſo viel zu trincken, das thue ihm ſo lang, biß die kranckheit aufhöret, und ſo es nothdurfft iſt, kan man den tranck morgens frühe zweymal eingeben, von ſtund an morgens frühe, als der krancke den tranck trinckt, ſo laß ihm die adern unter der zungen, und auf dem rechten arm die median, um die veſperzeit aber am lincken fuß, unter dem knichel ſchlagen, den andern tag laß ihm auf dem rechten fuß, die ader unter dem knichel ſchlagen, darnach nimm weiſſen ſenff und bibergeil, daſſelbige miſch wohl untereinander, wie ein mus, treibs mit wein-eßig ab, und laß den krancken im

 nacken

thue daſſelbige mus oder brey in
nacken ſcheeren, biß wohl zum kopff hinauf, daß es nicht abfällt, und wenn der
den nacken, und bind ihn feſt um den kopff/ ſeine füſſe an der ſohlen wohl mit
krancke in der ohnmacht läge, ſo laß ihm aber auf den füſſen reib nicht viel,
ſaltz reiben, und auch inwendig in der hand, kein wein ſoll man ihm zu
man ſoll ihn halten mit eſſen wie einen aderlaſſer, und mit muſcat-blüthe, ſo wird
trincken geben, auch kein pfeffer, nur ingber, hühnlein kan er auch
das andere eſſen wohl verdauen, von einem gebratenen bibergeil, mag man al-
eſſen, von dem andern halben theil übergeblieben thun, darnach man ſie
weg ein wenig darvon in die vorgeſchriebene waſſer mehr oder weniger.
het, wie der menſch ſchwach iſt,

N. 4. Eine gute Artzney, ſo einen der ſchlag getroffen hat.

Zertreib einer haſelnuß groß bibergeil, in ſchwartz kirſch-lavendel-gelb veilgen-lilium-oder poley-waſſer, ſo bald einer die kranckheit em-
pfinden thut, ein löffel voll eingeben.

Ein anders.

N. 5.

Vor den ſchlag, nimm 3. tropffen blut von einer eſelin ohr, thue es mit ſchwartz kirſch-waſſer vermiſchen, giebs dem krancken 2. tage nach-
einander, alle tag ein kleines gläßlein voll.

Eine bewährte Kunſt für den Schlag.

N. 6.

Man ſoll nehmen ein halb loth guten weiſſen agtſtein, und ein quintlein eines pulvers, ſo man in der apothecken diarhodon abbatis heiſt, ver-
miſch zuſammen zu klaren pulver, und den nächſten tag nach dem neuen
mond einer haſelnuß groß in einem löffel voll ſchwartz kirſch-waſſer morgens
nüchtern eingenommen, ſo iſt man ein monat mit der gnade GOttes vor
dem ſchlag behütet, das ſchwartze kirſch-waſſer ſoll von den waldkirſchen,
mit den rothen ſtängeln gebrennt werden, alle jahr friſch, wenn es aber an
dem neumond noch nicht ſeyn kan, giebt man es ihm darnach ein, aber wenn
möglich/ ehe der krancke was geſſen hat, und eine ſtunde darauf geſtaſt.

Vor den Schlag.

N. 7.

Nimm weiſſe ſenff-körner, weiche ſelbe 14. ſtunden in lavendel-waſſer, th ſelbe heraus, laß von ſich ſelbſten trucken werden, morgens ein, 2. oder
mehr ſolche körnlein geſſen, iſt gut vor den ſchlag.

N. 8. Für den Schlag.

Man nehme lavendel-blüthe, und weiſſen ſenff/ mach das zu pulver, doch daß des lavendel-pulvers um ein kleines mehr ſeye, denn des ſenffs, miſch mit zucker unter einander, darvon alle morgen des pulvers drey erbiß groß eingenommen, ſo iſt man deſſelben tags des ſchlags befreyet.

N. 9. Noch ein anders.

So ſich einer beſorget vor dem ſchlag, ſo ſoll er alle nacht ein guten friſchen trunck waſſer thun, und ſich darauf niederlegen, ſolches vertreibt die böſen dämpffe.

N. 10. Für den Schlag eine trefliche Artzney, ſo verſucht worden.

Wann einem der ſchlag das erſte mal ſchlägt, ſo ſoll man ihme das haar abſcheeren, und das hernach geſchriebene pflaſter über den kopff legen, und in drey tagen nicht abnehmen, er ſoll wenig baden, ſein eſſen ſoll von minder ſpeiſe ſeyn, die nicht über ſich rauchet, das pflaſter mach alſo: Nimm bibergeil, die ſchneide klein, ſieds in einem ſcharffen eſſig, biß zu einem dicken mus wird, ſtreichs auf ein leinen tuch/ daß den gantzen kopff bedeckt.

N. 11. Für den Schlag.

Nimm ſau-bräu, lavendel, polley, klein zerhackt, jedes eine hand voll, gieß ein ſeidel brandtwein darauf, laß es drey tage ſtehen, darnach muß man das glied, hand oder fuß mit einem warmen tuch wohl ſtreichen, und mit dieſem brandtwein des morgens und abends wohl einſchmieren.

N. 12. So der Schlag ein Glied getroffen.

Man nehme lavendel-kraut, ſalbey, himmel-ſchläſſel, wachholder-beer, attich-kraut, jedes eine hand voll, alles klein gehackt, denn in ein mörſel mit einen ſeidel brandtwein wohl zerſtoſſen, wie ein mus, darnach thue es in eine groſſe kanne, gieß zwey ſeidel lautern wein darauf, unter einander gemiſcht, denn wohl vermacht, ſetz in einen topff ſiedendes waſſer, laß gemach ſieden, demnach den ſafft aus den kräutern durch ein tuch wohl heraus gepreſt, nimm ferners ſpicanarden-lorbeer-öl, jedes vier loth, miſch wohl zuſammen, ſchmier das getroffene glied alle tage drey mal, laß von ſich ſelbſten trucknen.

N. 13. Ein anders.

Polley in wein gekocht, offt warm unter die zunge gethan.

N. 14. **Noch ein anders.**

Natzen-fett ſoll gut ſeyn vor die lahmen glieder, ſo vom ſchlag getroffen ſeyn.

N. 15. **Dieſes iſt auch dafür.**

Mach aus dem gelben ſenff ein öl, darmit ſalbe den vom ſchlag verletzten ort offt in der wärme, oder bey einem kohlfeuer, wie auch das genick des tags ein mal, es hilfft vor den ſchlag.

N. 16. **Ein Sälblein davor.**

Man nehme muſcatnuß-öl ein quintlein, grauen ambra, biſam, jedes ſechs gran, ſchwartzen ambra drey gran, zibeth zehen gran, etliche tröpflein majoran-öl, ſtorax, calamita zwantzig gran, weiß agtſtein-öl des beſten, wohl unter einander gemiſcht, alle wochen, ein wenig genommen, ſich unter der naſen beſtrichen, wie auch das haupt, iſt probirt.

N. 17. **Vor den Schlag.**

So der ſchlag einen getroffen, der lege zweig von roſmarin auf einen roſt, über ein friſches kohl-feuer, daß ſie nicht brennen, und thue es dem menſchen mit gewalt unter die zunge, er wird beſſer, und wird reden, man muß das maul zuhalten, daß der rauch nicht heraus kan.

N. 18. **Ein vortrefliches Waſſer zum Eingeben, und zum Waſchen, wenn einen der Schlag getroffen hat, oder wenn man ſonſten Schmertzen in Gliedern hat, welche von den Flüſſen oder Erkaltnüſſen herkommen, oder wenn man groſſe Mattigkeiten in den Gliedern empfindet, ſoll man ſich mit einem Schwamm mit dieſem Waſſer waſchen.**

Nimm calmus-wurtzel, muſcatnuß, gewürtz-nägelein, muſcat-blüthe, zimmet, maſtix, weiſſen weyhrauch, ſchöne rothe gold-myrthen, cubeben, paradeiß-kern, citronen-kern, betonien-wurtzel, cardomomen, weiſſen ingber, langen pfeffer, citwer-wurtzel, lorbeer, fenchel-ſaamen, jedes ein loth, lilium convallium-blüthe, borragen-blüthe, blaue veilgen-blüthe, gelbe veilgen-blüthe, lavendel-blüthe, ſpicanarden-blüthe, majoran, roſmarin, rothe roſen, ſchöne ſchwartze zeitige wachholder-beer, ſalbey, braun-müntze, wohlgemuth, polley, dicke betonien-blätter, meliſſen, weinrauten, jedes eine hand voll, ſtoß und ſchneid alles gröblicht unter einander, gieß darauf den beſten brandtwein, ſo man haben kan, der von wenig läger gebrennt iſt, vier ſeidel, und laß ſolches in einem ſaubern glas wohl vermacht

vier-

vierzehen tag/ oder wenn du wohl zeit haſt, gar drey wochen, an der ſonne[n] ſtehen, alsdann brenn es aus, und behalts in dicken gläſern wohl vermach[t] zum gebrauch.

N. 19. Wann einen der Schlag auf die Zunge trifft, daß man nicht reden kan.

Nimm ein halbes ſeidel gelbes veilgen-waſſer, bibergeil einer muſcat-nu[ß] groß, klein zerſchnitten, unter das waſſer gemiſcht, laß auf einem war[-] men ofen ſtehen, gieb dem krancken frühe und abends ein kleines löffel voll von dieſem waſſer, man nimmt auch von klapper-roſen die blättlein, tunck[e] ſie in dieſes waſſer ein, und legts auf die zunge, des tags etliche mal.

N. 20. Köſtlich und koſtbahrer Schlag-Balſam.

Schlag-balſam zwantzig gran, indianiſchen balſam zehen gran, von diſtill. roſen-öl, diſtill. majoran-öl, jedes zwantzig tropffen, diſtill. agtſtein-öl, diſtill. baldrian-öl, diſtill. rosmarin-öl, jedes ſechs tropffen, diſtill. citronen ſchalen-öl zwölff tropffen, von dem ausgepreſten muſcat-nuß-öl zwey quintlein, ambra griſia vier gran, moſcus acht gran, hirſch-brunſt ſo viel als vonnöthen, daß er ſchwartz wird, miſch zu einem balſam.

N. 21. Ein anders.

Biſam in den roſen-geiſt ſolvirt ein quintlein, ambra griſia zwantzig gran, diſtill. zimmet-öl ein halb quintlein, diſtill. nägelein-öl, diſtill. lavendel-öl, von jedem achtzehen tropffen, diſtill. citronen-ſchalen-öl, diſtill. majoran-öl, diſtill. roſen-holtz-öl, jedes fünff und zwantzig tropffen, diſtill. rauten-öl, diſtill. agtſtein-öl, diſtill. rosmarin-öl, jedes fünffzehen tropffen, von dem beſten und gerechten oppobalſamo fünff und zwantzig tropffen, von dem ausgepreſten muſcatnuß-öl ſechs quintlein, zibeth ein halb quintlein, hirſch-brunſt ſo viel als vonnöthen thut, daß ſchwartz wird.

Iſt gut das hertz-carfunckel-waſſer fol. 5. Num. 10.
Item: Das waſſer fol. 7. Num. 15.
Item: Das waſſer vor die glieder, ſo vom ſchlag erlahmet fol. 9. Num. 20.
Item: Das ſchlag-waſſer fol. 20. 21. N. 50. 51. 52. 53. 54. 55.
Item: Der baldrian-geiſt fol. 27. Num. 1.
Item: Der kundel-kraut-geiſt fol. 27. Num. 3.
Item: Der ſchwartz kirſchen-geiſt fol. 29. Num. 7.

Item: Der weinſchärling-ſafft fol. 49 Num. 30.
Item: Der köſtliche ſchlag-zucker fol. 50. Num. 3.
Item: Das edle pulver fol. 97. Num. 19.
Item: Die präparirten wachholder-beer fol. 124. Num. 19.
Item: Die edlen pillen fol. 137. Num. 28.

Wann einer vom Schlag die Rede verliehrt, oder es ſey von was Kranckheit es wolle.

Die Diæta iſt wie im Schlag.

Iſt dieſes gut zu gebrauchen.

N. 1.

Mothridat einer haſelnuß groß, mit einer kleinen bohnen groß bibergeil vermiſcht und zerrieben, in ſchwartz kirſch- may-blümlein- und lavendel-waſſer, dem krancken offt ins maul und auf die zunge geben.

Ein anders.

N. 2.

So einem menſchen die rede geleget iſt, auch für die ohnmacht, ſiede polley in eßig, halt es dem menſchen vor den mund und naſe.

Wann einer die Rede verliehrt.

N. 3.

So nehme man guten theriac, und ſchmier einem den gaum damit.

Die Rede wieder zu bringen.

N. 4.

Iſt nichts beſſers als eine liebſtöckel-wurtzel auf die zunge gelegt, es bringt die ſprach wieder.

Wann einem die Zung vom Schlag erlahmet.

N. 5.

So ſoll man von ſtund an ein ſcharlach-flecklein in lavendel-waſſer wohl weichen, und ihm die zung warm darmit ſtarck reiben.

Ein anders.

N. 6.

Man ſoll ihme alſobald polley waſſer zu trincken geben.

Noch ein anders.

N. 7.

Reiſſe einer turtel-tauben den kopff ab, und gieb von dem blut dem krancken etliche tropffen.

Ein anders darvor.

N. 8.

Deme die ſprach verlegen iſt, daß er nicht reden kan, der nehme reblauch-ſafft, und mit eßig vermiſcht, getruncken, die ſprache kommt wieder, oder brauche den polley in eßig oder wein geſotten, und auf die zunge gelegt.

N. 9.

N. 9. Wann einer nicht reden kan.

Nimm knoblauch-ſafft, vermiſch den mit eßig, und giebs zu trincken, di ſprache kommt wieder.

Vor die Schwindſucht ein Tranck.

Die Diæta iſt wie im Abnehmen.

N. 1. Brauche dieſes.

Man nehme lorbeer, rhabarbara, rapontica, jedes ein quintlein, lung- und leber-kraut, hirſch-zungen, may-blumen, iſop, ſalbey, ehrenpreiß, tauſendgülden-kraut, dieſe ſtücke zerſchnitten, und in ein neuen topff gethan, gieß drey maas altes bier darauf, verklebe den topff feſt, laß ein maas einſieden, alsdenn trincke alle morgen nüchtern ein becherlein, mit einer welſchen nuß groß hunds-fett warm aus, und diß jährlich vier wochen lang gethan.

N. 2. Ein anders.

Drey neue freytage, das iſt, allzeit der erſte freytag nach dem neumond ſoll man alle mal drey lduß eingeben.

N. 3. Noch ein anders.

Nimm grüne raute, ſiede ſie im waſſer, trinck alle tage nüchtern, oder leg es auf das haupt.

N. 4. Wann ein Glied ſchwindet.

Man ſoll daſſelbe allezeit warm halten, und mit warmen tüchern reiben, hernach mit nachgeſchriebenen waſſern waſchen. Nimm ein maas des beſten brandtweins, ſo fünff mal diſtillirt worden, in ein glas, darein thue ingber, pfeffer-körnlein, gewürtz-nägelein, von jeden zwey loth, muſcatnuß, zimmet-rinde, jedes ein loth, dieſe ſtücke jedes beſonder auf das kleineſte geſtoſſen, durch ein härin ſieb geſchlagen, denn alles nach einander in brandtwein gethan, mit wachs oben wohl vermacht, damit nichts verraucht, wenn man ſolches brauchen will, ſo muß man das glas wohl durch einander rühren, denn ſich ſonſten die ſpecies auf den boden ſetzen, damit ſie ſich wiederum durch einander miſchen.

Wenn mans brauchen will, wie oben ſtehet, mit dem warmen tuch gerieben, ſoll man mit erſten des tags zwey mal, als morgens und abends das glied waſchen, bis das glied, ſo mans empfindet, wohl zugenommen habe, alsdenn ſolches nur ein mal abends, ſo man ins bett gehen will.

Wenn

Wenn einer empfindet, daß es faſt geholffen hat, mag man ihm abbrechen, alsdenn zwey, drey oder vier tage, oder jede wochen zwey mal, und diß alſo lang, bis das glied zu völligen kräfften kommet, wenn der brandtwein abnimmt, ſo kan man auf die noch vorhandene ſpecies des ſtärckeſten brandtweins mehr ſchütten, jedoch über zwey mal nicht, man kan den auch wieder friſch machen.

N. 5. Ein anders.

Pimpenell-wurtzel-öl, langen pfeffer und guten brandtwein durch einander gemiſcht, abends und morgens warm gebraucht.

N. 6. Wann einem das Geäder an einem Arm oder Schenckel zu kurtz wird.

Nimm capaun-ſchmaltz, das in kein waſſer kommen iſt, laß zergehen, ſchmier das geäder oft warm darmit, und bind eine hunds-haut darüber, das erlängert das geäder wieder, und wenn einer gleich wolte erlahmen.

N. 7. Schwind-Salben.

Man nehme rocken-mehl, mach mit waſſer einen ſtarcken teig ab/ denn laß ungeſaltzene butter ein pfund über dem feuer zergehen, und heis werden, mach aus dem teige kügelein, in der gröſſe als ein halbes gänß-ey, backs wohl dürr, bis ſie hart und braun werden, zerrührs mit einem löffel, daß ſie zerfallen, darnach ſeyhe das ſchmaltz in einen verglaſirten topff herab, decke das ſchmaltz wol zu, daß der dampff nicht darvon mag, laß es erkalten, das brauch morgens und abends, bey einem kohlfeuer wol warm in das glied eingerieben.

N. 8. Eine gute Salbe, wer eine Schwindung empfindet an Gliedern, Menſchen und Vieh.

Nimm krebſe die ſchon todt, und ſchmeckend ſeynd, dieſelben zerſtoß, nimm darzu ſchmeer oder ſchmeer-wurtzel, hack es klein/ denn zerſtoſſe junge wachholder-wipffel und beer, ſadelbaum, wilden ſaffran, jedes eine hand voll, alles klein zerhackt, zerſtoſſen, denn nimm tachſen-ſchmaltz ein halb pfund, ſchweinen-ſchmaltz, lohr-öl, jedes ein viertel-pfund, alles durch einander ſieden laſſen, bis ſich die feuchtigkeit wohl verzehrt hat, laß drey tage ſtehen, denn wieder über dem feuer ein ſud thun laſſen, darnach ausgepreſt, miſche zwey loth geſtoſſenen langen pfeffer darein, man muß die ſalbe im zunehmenden mond brauchen.

N. 9. Eine Salbe vor das Schwinden, an Leuten und Vieh.

Man nehme ein ſeidel voll wacholder-beer, ſo grün ſeyn, lorbeern um 8. pfennig, venediſche ſeiffe um 8. pfennig, unausgelaſſene butter, ſo noch in kein waſſer kommen iſt, ſo groß als 2 gänſe-eyer ſeyn, brandtwein um 8. pfennig, die beer zerſtoſſen, und die ſeiffe ſchneide klein/ ſolches alles ſchütt in einen neuen topff/ und mit einer neuen ſtürtze verwahrt, ziemlich einſieden laſſen, darnach durch ein rauhes tüchlein gezwungen, und den ſchaden alle-zeit damit geſchmiert, vertreibt das ſchwinden.

N. 10. Vor das Schwinden.

Man ſoll denſelben ort des morgens und nachts mit brenneſſel wacker peitſchen, daß es gantz roth und erhitzt wird, hernach mit regen-würm-öl ſchmieren, wenn die ſchwindung gar zu groß und ſtarck iſt, mit ziegel-öl.

N. 11. Vor das Schwinden, ſo wohl vor menſchen als vor das Vieh.

Man nimmt eine hollunder-wurtzel, die muß vor aufgang der ſonnen an einem freytag nach dem neumond gegraben werden, und die wurtzel henckt man auf dieſe ſeiten, wo das glied ſchwindet, und läſt ſie ſo lang, biß ſie von ſich ſelbſten abfällt.

Die wurtzel, wenn man ſie anhängt, kan in etwas eingenähet werden.

Item: Das waſſer vor das ſchwinden fol. 23 Num. 56
Item: Das fuchs-öl fol. 60 Num 5
Item: Das componirte johannes-blumen-öl fol. 66. Num. 13
Item: Die bettler-ſalben fol. 75. Num. 5
Item: Das elixir fol. 123. Num. 18

Vor den Satt, oder Sott im Halſe.

N. 1. Kan man dieſes Mittel brauchen.

Nimm 2. loth weiß canarien-zucker, eine muſcatnuß gebraten, klein zerſtoſſen und gebraucht.

N. 2. Ein anders.

Von einer welſchen nuß den kern geſſen.

Noch ein anders.

N. 3.

Angelica-wurtzel und pomerantzen-ſchalen, alles gleich klein geſtoſſen, nach dem eſſen, ſo viel man zwiſchen zwey fingern faſſen kan, genommen, aber nicht bald darauf getruncken.

Ein anders davor.

N. 4. Bocks-hörnlein trucken geſſen.

Noch ein anders.

N. 5. Einen ſüſſen apffel geſſen.

Vor alte Schäden, und friſche Wunden.

In ſolchen Zuſtänden iſt ſich von ſondern und flüßigen Fleiſch und Fiſch-Speiſen zu enthalten, der Wein tauget nicht, wohl abgelegenes Bier iſt dienlich. Kalte Lufft ſoll gemeidet werden.

Zu friſchen Wunden.

N. 1.

Verbrenne ein ſtücklein parchend, ſo bald es aſche will werden, in baum-öl geworffen, denn wieder heraus genommen, und in die friſche wunden gelegt, darüber ein defenſiv-pflaſter gethan, es hilfft.

Ein gutes Pflaſter.

N. 2.

Man nimmt 4. loth terpentin, 4. loth wachs, läſt es miteinander zergehen, und ein wenig kochen, hernach läſt mans kühl werden, und rührt darein von 2. eyern das weiſſe, und 2. quintlein campffer in wacholder-öl zerlieben, man ſoll das eyer-klar darein rühren, ſo lang, biß es ein wenig ſchaumen thut, dieſes ſtreicht man auf ein tüchlein, und legt es über alle tage.

N. 3. Eine köſtliche Salbe, womit man allerley offene Schäden in kurtzer Zeit heilen kan.

Nimm ein neuen ſteinhafen oder topff, darein thue feuchtes ferchen- und lerchen-pech, wie man es von den bäumen nimmt, ſo viel, als in zwey maas gehet, laß ſolches im beſagtem topffe wohl zergehen, alsdenn laß darzu gelbes wachs anderthalb pfund, und nachdem ſolches auch zergangen, und mit dem pech wohl vermiſcht worden, ſtoß myrrhen und campffer klein, eines ſo viel als des andern, darbey zu mercken, daß kein gewiſſes gewichte iſt, ſondern man es nur nach bedüncken nimmt, gieſſe darein ſo viel baum-öl, biß die ſalbe gantz lind werde, allein man muß wohl achtung geben, daß, nachdem das öl hinein gegoſſen wird, keine groſſe hitze gemacht werde, denn der campffer treibt ſehr, und würde die ſalbe überlauffend machen, laß ſie kalt werden, und wenn ſie wohl lind iſt, ſo iſt ſie gut.

N. 4

N. 4. Eine andere zu machen.

Erſtlich nimm einen ſchönen terpentin, gelbes neues wachs, ſchaaf-ſchmal jedes 1. pfund, dieſes zerlaß langſam untereinander, und wenns zegangen iſt, ſo rühre darein ſchönen weiſſen weyhrauch, ſchöne rothe goll myrrhen, und campffer, jedes ein halb loth, dieſe drey ſtücke müſſen vorher klein geſtoſſen werden/ und zu pulver gemacht, hernach laß ſie eine viertelſtunde lang ſieden, und drücke es alſo warm durch ein ſauber tuch, ſo denn iſt es fertig und gerecht, ziehet von allen ſchäden den eyter und unflath heraus iſt auch gut für alle blut-geſchwär/ da aber bey einem ſchaden wildes ode faules fleiſch iſt, ſo ſoll man von dieſer ſalbe bey einem viertel pfund 1. lot guten klein gepülverten grünſpan darunter thun, und ein wenig damit ſieden laſſen, ſo denn nimmt es das wilde und faule fleiſch hinweg.

N. 5. Mittel vor faule Schäden.

Nimm von einem ferchen-baum das pech, zuvor muß mans läutern, daß kein ſplitter von bäumen daran bleibe, man thut das pech in eine pfanne, läſts zergehen, ſeyhets alsdenn durch ein tüchlein, und behalts biß zum gebrauch, alsdenn ſtöſt mans zu pulver, und ſtreuts in den ſchaden, legt ein tüchlein, oder fließ-papier darauf, und verbinds mit einem andern tüchlein, daß es nicht kan herab fallen, ein tag zweymal, wann aber der ſchaden unrein, und viel faules fleiſch hat, ſo nimm allaun und grünen vitriol, eines ſo viel als des andern, laß durcheinander brennen, das iſt zu verſtehen, man thue beyde auf eine glüende heerd-ſchauffel, ſo fährts zuſammen, und iſt alſo fertig, alsdenn zu pulver gemacht, und unter das pech-pulver gemiſcht, daß zwey theil pech, und ein theil des andern, und ſo fort brauchs, wie oben, und wann der ſchaden ſehr ſtincket, und voller faules fleiſch iſt, ſo iſts ein zeichen, daß der kalte brand dabey iſt, und muß man vorkommen, ſonſt friſt er allerweil weiter, ſo muß man das unguentum ægyptiacum mit einem wenig maturir-ſälblein, welches man mit terpentin, eyer-dotter und roſen-öl untereinander miſcht, und ein ſälblein daraus wird, dieſes ſälblein ein wenig unter das unguentum vermiſcht, und warm gemacht, mit kleinen fezlein oder corpey auflegen, hin und her, daß er den völligen ſchaden bedeckt, und hübſch hinein drückt, und darüber ein pflaſter, was man vor eins hat, darauf legen, dieſes nimmt die fäulung weg, benimmt den geſtanck, und macht den ſchaden friſch. Verbinds den tag zweymahl, und ſäuberts wohl aus, wenn alsdann der geſtanck weg iſt, und der ſchaden friſch ausſiehet, nimmt man allerweil weni-

weniger unguentum unter das ſälblein, daß auf die letzt ſchier nichts als das ſälblein iſt, und wenn der ſchaden gantz rein iſt, daß nichts mehr ſtinckt, ſo braucht man das pulver, wie oben gemeldt, und müſſen dergleichen perſonen alle 8. tage aufs wenigſte purgiren, ſo heilt es deſto lieber: Mit dieſem mittel hab ich ſelbſt ein menſch geheilet, die einen fuß gehabt, da die völlige wade geſault geweſen, und auf 2. krücken gangen, ſo iſt ſie GOtt lob! völlig geheilet worden, und gerade nach hauſe gangen.

Ein anders.

N. 6.

Man nehme auſter-ſchalen, brenne ſelbe im feuer, ſtoß ſie denn zu pulver, ſtreue daſſelbige in die offene ſchäden, es heilet und trucknet wohl.

Schwartz-Waſſer.

N. 7.

Erſtlich nimm weiß kupffer-waſſer 2. loth, ſalis armoniaci 1. loth, grünſpan 2. loth, mercurium ſublimatum 2. loth, campffer 3. loth, gall-äpffel 1. loth, erlen-holtz eine hand voll, ſaltz 2. hände voll, ſchieß-pulver eine hand voll, honig ein ſeidel, dieſe ſtücke müſſen alle zu pulver geſtoſſen werden, thue es in einen ſtarcken glaſirten erdenen krug, gieß darein 1. maaß wein, brandtwein und eßig, und laß fein gemach auf einem kohl-feuer ſieden, daß es nicht übergehet, der krug muß biß auf 3. finger angefüllt werden, und wenns einſieden wolt, ſo kan man ein wenig nachgieſſen, und muß im ſieden wohl gerühret werden, und ſo es genug geſotten, und wohl ſchwartz iſt, ſo thue es vom feuer, und decks zu, daß der dampff nicht davon kommt, und laß alſo kalt werden, ſo iſt es fertig, dieſes waſſer heilet alle offene ſchäden, und läſt kein wildes fleiſch wachſen, den ſchaden des tags nur offt genetzt, und anders nicht ausgewaſchen.

N. 8. Wie man die göldene Milch macht zu allen Entzündungen und hitzigen Schäden.

Nimm einen neuen hafen oder topff ſamt der ſtürtze, darein drey halbe maaß gehen, legs in friſch waſſer, laß eine weile liegen, darnach nimm es heraus, leg ein viertel pfund geſtoſſene allaun darein, gieß ein maaß friſch brunnen-waſſer darauf, und decke den topff zu, laß ein finger breit einſieden, nimm hernach einen andern hafen, ſammt dem deckel, thue darein ein pfund geſtoſſenes ſilberglett, gieß ein maas guten ſcharffen wein-eßig daran, den laß wohl ſieden, rührs gar wohl, und laß kalt werden, darnach gieß es alles in das allaun-waſſer, und rührs wohl untereinander, und behalts in ein ſaubern ſtarcken glaß, ſo iſt die göldene milch gerecht und gut, ſo offt man

man darvon braucht, ſoll mans allezeit vorhero aufrühren, biß es wohl weiß wird, doch das glaß zuvor aufmachen, ſonſten zerſpringt das glaß, wenn man darvon braucht, daß es weniger wird, und vieles dicke auf dem boden bleibt, kan man von kalck eine lauge machen, und nachgieſſen, ſo iſt die milch gerecht, es iſt für alle rothe und hitzige geſchwulſten, ſchäden, vor alle roth-lauff, geſchwollene brüſt, auch vor alle ſchwartze blaſen, hitzige wunden, damit gewaſchen, vor alle gefröhr, auch flüſſe und alle ſchäden der ſchenckel, gut, wenn mans brauchen will, muß mans ein wenig laulicht laſſen werden, ein tüchlein eingetunckt, und über den ſchaden gelegt.

N. 9. Ein guter Umſchlag für alle offene Schäden, wo groſſe Schmertzen und Geſchwulſten ſeynd, wenn ein Schaden ſich zur Heilung nicht bequemen will, ſoll dieſer Umſchlag gebraucht werden, er ſtillet die Schmertzen ſamt andern böſen Zufällen, und diſponirt zur Heilung.

Nimm ſilberglett, boli armeni 2. loth, terra ſigillata anderthalb loth, weyhrauch, teuffelsdreck, myrrhen, jedes 1. loth, maſtix ein halb loth, campffer auch ſo viel, diß alles zerſtoſſen, und zuſammen vermiſcht, darvon nimmt man auf ein halb maas wein 2. löffel voll, ſieds ſo lange miteinander, als man ein hart ey ſiedet, in dieſem wein netzt man ein doppelt tuch/ ſo groß, daß es den gantzen ſchaden bedeckt, legt es alſo warm, als mans erleiden kan, des tags zweymal auf, man muß auch den fuß von unten auf gebunden haben, ſo feſt es ſeyn kan.

N. 10. Unguentum ægyptiacum zu machen.

Erſtlich nimm honig 1. pfund, guten eßig ein halb pfund, grünſpan gepülvert 2. loth, gebrennten allaun, 1. loth, dieſes alles in ein becken gethan und geſotten, als wie ein honig dick, oder wie ein ſälblein, iſt gut für die wunden, wo viel faules fleiſch iſt, und der brand dabey.

N. 11. Das göldene Tüchlein, darmit das wilde fleiſch zu vertreiben.

Nimm allaun wie eine groſſe haſelnuß, ſo viel grün vitriol, und einen guten ſaffran, thue es in ein halb ſeidel-töpffgen, gieß halb wein und halb eßig daran/ laß ziemlich einſieden, netz ein ſauberes tüchlein darein, laß trucken werden, das thue etliche mal, und behalts; Wenn ein wildes fleiſch wolte wachſen, ſo ſchneide von dem tüchlein, ſo groß der ſchaden iſt, und legs darauf, aber das pflaſter brauch ſo lang, biß das wilde fleiſch weg iſt, vergehet ohne ſchmertzen, das tüchlein bleibt lang in ſeinen kräfften.

N. 12. Vor die Wunden ein Tranck.

Heydniſch wund-kraut 2. loth, ſelbſt gewachſenen hanff 1. loth, geſpitzten wegrich, aller welt heyl/ bachmolden, St. johannes-kraut, ſinnau, weiſſen ſanickel klein wintergrün, negelein-kraut, goldene gachel, dieſer ſtücke jedes ein theil, dieſe kräuter im may im abnehmenden mond geſucht, und aufgedörrt zu pulver, deſſelben ſo viel, als man mit 3. fingern faſſen mag in eine maaß-kanne voll guten wein gethan, darnach einen guten theil einſieden laſſen, und vermache die kanne wohl mit teig, am tag dreymal zu trincken geben, waſch den ſchaden offt darmit, auch ein tüchlein darein genetzt und übergelegt, früh warm; mittag und abends kalt getruncken, die kanne muß geſetzt werden in ein keſſel ſiedendes waſſer.

Item: Das hertz-carſunckel-waſſer	fol. 5. Num. 10
Item: Das edle kalck-waſſer	fol. 13 Num. 29
Item: Das waſſer für faule ſchäden	fol. 23 Num. 57
Item: Der goldene eßig	fol. 35 Num. 1
Item: Das cardobenedicten-öl	fol. 61 Num. 6
Item: Das fuchs-öl	fol. 65 Num. 8
Item: Das öl, ſo alle fiſteln heilt	fol. 65 Num. 9
Item: Das componirte johannes-öl	fol. 66. Num. 13
Item: Das öl	fol. 68 Num. 21
Item: Das öl vor alle wunden	fol. 72 Num. 33
Item: Die alabaſter-ſalbe	fol. 73 Num. 1
Item: Die althäe-ſalbe	fol. 74 Num. 2
Item: Die bettler-ſalbe	fol. 75 Num. 5
Item: Die cardobenedicten-ſalbe	fol. 76 Num. 7
Item: Der königin in ungarn ſalbe	fol. 78 Num. 12
Item: Die köſtliche popolium-ſalbe	fol. 80 Num. 16
Item: Das pflaſter zu alten und friſchen ſchäden	fol. 89 Num. 1
Item: Das froſchleich-pflaſter	fol. 89 Num. 3
Item: Das pflaſter vor alle hitzige ſchäden	fol. 90 Num. 4
Item: Das Straubingeriſche pflaſter	fol. 91 Num. 8
Item: Das pflaſter vor übel unheilſame ſchäden	fol. 91 Num. 9
Item: Die elixier	fol. 123. Num 18
Item: Der rothe ſtein	fol. 127 Num 21
Item: Das ſälblein	fol. 269 Num 13

Vor

Vor die Unſinnigkeit.

N. 1. Wann ein Menſch Unſinnig iſt.

Gieb ihm von ſtund an ſau-milch ein, iſt bewährt, aber halt ihn ſtille liegend.

N. 2. Ein anders Mittel davor.

Nimm mandeln 8. loth, welſche nüſſe, haſelnüſſe, weiſſen mohn, jedes 8. loth, muſcat-blüthe, ſaffran, coriander, aniß, fenchel-ſaamen, hollunder-blüthe, rothe roſen, jedes 1. loth, dieſe ſtücke alle klein zerrieben und vermiſcht, darnach macht man ein umberthum-mus, davon gieb morgens und abends wohlgerührte 3. oder 4. löffel voll dem krancken zu eſſen, und laß ihn 3. ſtunden darauf faſten.

N. 3. Vor die Verwirrung.

Man nehme einer haſelnuß groß weyhrauch, 9. ſtämmlein majoran, 13. der inwendigen pferſich-kern, 16. wacholderbeer, alles zerſtoſſen, und mit betonien-waſſer abgemacht, 2. ſtunden ſtehen laſſen, hernach ein hanffenes werck darein genetzt, und auf die ſcheitel und die ſchläffe warm aufgelegt.

N. 4. Ein anders vor die Verwirrung

Man nehme von 30. welſchen nüſſen die kern im mörſel klein zerſtoſſen, thue ein löffel voll ſtärcke oder krafft-mehl, ſo viel roſen-waſſer daran, mach ein teiglein, nimm ein hanff-werck, und ein bogen blau papier, ſchneide ſo viel davon, ſo lang und breit die ſtirn iſt, leg das werck darauf, machs wie ein pflaſter, ſchlags dem unrichtigen über die ſtirn, laß es 5. tage liegen, denn thue es wieder herab.

N. 5. Vor die Unſinnigkeit ein Pflaſter.

Man muß nehmen grüne wacholder-beer, aufgeſchlagene pferſich-kern, weiſſen ſenff, weiſſen mohn, ſalat-ſaamen, heil. geiſt-ſaamen, ſelbſtgewachſenen hanff-ſaamen, eines ſo viel als des andern nach belieben, dieſe ſtücke klein zerſtoſſen, hernach muß man nehmen haußwurtzel-blättlein, ſo viel, daß ſich das pflaſter wohl netzt, ſtoß alles zuſammen, ſcheer die haar auf der ſcheidel einer hand breit ab, bis auf den wirbel, ſtreich das pflaſter auf leinwand, ſo breit, als das haar abgeſchnitten, und übergeleget, auch forn über das gehirn bis zu den ſchläffen, mit einem tuch feſt aufgebunden, und 24. ſtunden liegen laſſen, denn alle 24. ſtunden friſche pflaſter übergelegt.

N. 6. Ein anders vor die Unſinnigkeit.

Nimm campffer, rothe myrrhen, weiſſen weyrauch, zimmet-röhren, negelein, galgant, jedes ein halb quintlein, teuffelsdreck, ſaffran-blüthe, jedes 1. quintlein, coriander, fenchel, umberthum, weiſſen mohn, wacholder-beere, hanff-ſaamen, St. Johannes-kraut, jedes ein löffel voll, muſcat-blüthe, ein halb loth, 11. inwendige pferſichkerne, dieſe ſtücke klein zerſtoſſen, roſen-waſſer daran gegoſſen, wohl durcheinander gerührt, daß es dick wird, wie ein müslein, darnach ſchneide 2. tüchlein wie dieſes muſter:

Streich die ſalbe darauf, und dem krancken auf beyde ſeiten beym ſchlaff, aufgelegt, die ſcheidel muß zwiſchen zweyen pflaſtern frey ſeyn, man muß das Haupt verbinden, und dem krancken ſtill und finſter halten, damit er unter dem pflaſter entſchlaffe, wanns in acht tagen nicht beſſer wird, ſo muß mans den neundten tag wiederum mit einem ſeiff-waſſer abwaſchen, und keinen wein geben, auch von grober ſpeiſe ſich enthalten.

> Das iſt die gröſſe der tüchlein / darauf die ſalbe muß geſtrichen werden, und das ſchmälere ort muß hinden zum ohren gehen, das breite herfür zu dem ſchlaffe.

N. 7. Ein gutes Pflaſter für groſſes Kopff-Wehe, darmit manchem geholffen worden.

Nimm 2. loth umberthum, 10. nußkerne, ein halb loth weiſſen weyhrauch, 20. pferſich-kerne, 40. wacholderbeeren, ein wenig kümmel, oder ſo viel man zwiſchen 3. fingern faſſen kan, ſtoß jedes abſonderlich gar klein, nimm von einem friſchen ey das klare, zerſchlags und reib es mit einem löffel in einer ſchüſſel gar klein, und thue ein wenig roſen-waſſer darzu, darnach rühr das pulver wohl damit ab, daß es wird wie ein dickes mus, nachmahls nimm ein papier, ſchneid es alſo, damit das gehirn und beyde ſchläffe biß auf die ohren bedeckt werden, das haar muß man dem krancken abſcheeren, ſtreich das mus oder brey auf das papier, ſo viel deſſen iſt und legs auf mit groſſem fleiß, verbinde es wohl, damit es nicht abfalle,

abfallen, laß es drey tag und nacht alſo unverändert liegen, es ſey dann daß es der krancke aus überſehen ſelbſt abriſſe, ſo müſte es verneuert werden.

N. 8. Ein Pflaſter denen Verwirrten auf den Kopff zu legen.

Man nimmt pferſich-kern, molten, abrauten, cronabeth- oder wachholder-beer, alles durch einander in leinſaat-öl geſotten dem krancken das haar abgeſchnitten, obbemeldtes auf ein tuch geſtrichen, und alſo warm über den kopff und ſchlaff gebunden, den krancken wohl ſtill gehalten/ damit er ſchlaffen kan, man ſoll ihn auch vor zorn hüten.

N. 9. Ein anders.

Man nimmt einen gantzen ſchwartzen hahn, zerreißt ihn ob des verwirrten kopff mitten von einander, und bindet ihn alſo warm über, läſt ihn alſo 12. ſtunden liegen.

N. 10. Ein herrliches Mittel vor die Unſinnigkeit der Leute in hitzigen Kranckheiten, ſo probirt worden/ und an Perſonen die ſchon an der Ketten gehenckt ſeynd.

Man nimmt eine gute hand voll knoblauch, ziehet das weiſſe häutlein ab, gießt einen guten ſcharffen wein-eßig darauf, läſts ſieden bis zu einem müslein wird, mit dieſem ſchmiert man den verkehrten menſchen, ſo warm als möglich iſt, die ſchultern und arm, fein wohl hinein gerieben, ſo wird ihm ein ſchlaff zugehen, den ſoll man zulaſſen, und beyleib nicht erwecken, bis der krancke ſelbſt erwacht, dann der ſchlaff währet offt etliche ſtunden, wann er dann aufwacht, ſo iſt die unſinnigkeit weg, man muß ſehen, daß dieſes vor vier und zwantzig ſtunden kan gebraucht werden, ſo hilfft es gewiß.

Ein Recept vor das kalte Vergicht oder Reiſſen in Gliedern zu vertreiben.

N. 1. Iſt dieſes gut zu gebrauchen.

Erſtlich, wann das vergicht oder reiſſen iſt in armen, daß man dieſelben nicht kan brauchen, oder bewegen, ſo nimm ein ſeidel welliſchen wein, hernach nimm zwey hände voll mohß, welches auf den alten mauren wächſt/ thue den in einen glaßirten hafen, und gieß den brandt- und welliſchen wein darüber, ſetz über ein kohlfeuer, daß es wohl warm wird, nimm den mohß dann heraus, und ſo warm, als es der patient kan erleiden, halt ſolchen mohß mit beyden händen auf die Conjunctur, oder wo der arm ſich mit

den achſeln zuſammen fügt, nemlich mit einer hand auf eine achſel, und
mit der andern auf die andere achſel, halt es eine halbe ſtunde, und dieſes
zwey ſtunden vor dem eſſen, des morgens und abends, wann du merckeſt,
daß der mohß kalt wird, ſo tuncke denſelben wiederum in warmen brandt-
wein, ſo allezeit auf der glut ſolte warm verbleiben, laß den patienten in ein
warmes bette gehen, und eine ſtunde darinnen ruhen, darnach kan er eſſen,
wann du aber dieſe artzney wilſt brauchen, ſo muſt du den patienten mit dem
beſten und ſtärckeſten wein ſpeiſen, auf daß die innerliche hitze mit der äuſſer-
lichen operire, dieſe artzney ſoll 5. oder 6. tage applicirt werden, ſo aber das
vergicht oder reiſſen in knien oder füſſen iſt, brauch es eben alſo, du wirſt ſe-
hen, daß du geſund wirſt werden, zuvor aber, ehe du den mohß appliciren
wilſt, ſoll der patient den rücken beym ofen oder feuer wohl erwärmen.

N. 2. Vor das kalte Vergicht oder Reiſſen.

Stoſſe eine kleine hand voll wacholder-beer, rothe myrrhen zwey loth, jedes
beſonder geſtoſſen, hernach nimm eines eyes groß venediſche ſeiffe, und
zwey friſche eyer wohl zerſchlagen, miſch alles wohl unter einander, und her-
nach auf ein hanff-werck geſtrichen, und aufgelegt, drey tage nach einander,
hernach brauch folgende öl: Als regenwürm- ſpicanard- und dattel-öl,
altes ſchmeer, dieſe vier ſtücke unter einander gemiſcht, dann alle abend
und morgen das glied beym feuer wohl geſchmieret, man mag auch wohl
ein wenig althea-ſalbe nehmen.

N. 3. Vor das Vergicht und Schmertzen der Glieder.

Man nehme einen ameiß-hauffen mit mohß und allen, wie er iſt, faſſe den-
ſelben in einen ſack, ſamt den wachholder-beer und ſtauden, gieß waſſer
darüber, ſiede es verdeckt in einem hafen oder topff, ſetz es in eine wanne,
und dünſte darmit die glieder, hernach nimm abrauten, haber-neſſel, zer-
knirſch und legs über die glieder, decke dich warm zu, brauchs etliche mal.

N. 4. Ein anders.

Man nehme 3. maas bier, 3. hände voll ſaltz, 3. hände voll korn-ſacher,
klein geſchnitten durch einander gemiſcht, wohl verdeckt bis auf 4 fin-
ger breit einſieden laſſen, alsdann den ſchmertzen warm mit einem ſchwamm
morgens und abends gewaſchen, und darauf fein warm gehalten.

N. 5.

N. 5. Ein anders vor das Vergicht und Schmertzen.

Nimm gänſe-ſchmaltz, ochſen-marck, und mett-wachs, eines ſo viel als des andern, daß drey ſtück zwey pfund zuſammen haben, dann eines eyes groß weiſſen weyhrauch, miſch alles zuſammen zu einer ſalbe, damit ſchmier dich wohl, abends und morgens eine halbe ſtund warm, und darauf warm gehalten.

N. 6. Vor das Vergicht in Gliedern.

Man nehme zwey hände voll wachholder-beer, ſtoß ſie klein, darnach nimm eine faule quitte, und etwas ungenetzte ſeiffe, das alles durch einander wohl geſtoſſen, machs aber mit brandtwein, daß es fein lind wird, und ſtoß wieder, darnach ſchmiere den krancken damit, wo es ihm wehe iſt.

N. 7. Vor das Vergicht.

Man nimmt wohlgemuth, eybiſch, ſtein-klee, wehderich jedes eine hand voll, roſen, quendel, braunmüntze, polley, lavendel, majoran, auch jedes eine hand voll, chamillen, zwey hände voll, grüne wachholder-beer ſamt den wipffeln, acht hände voll, dieſes alles unter einander gehackt, und wohl durch einander gemiſcht, davon 5. hände voll in einen groſſen topff oder keſſel gethan, und gieß flieſſendes waſſer darauf, laß langſam ſieden, von dieſem waſſer auf heiſſe ſtein oder ziegel gegoſſen, und eine halbe ſtunde, wie es zu erleiden, geſchwitzt, aber ehe man ins bad gehet, eine ſtarcke meſſerſpitz mythridat eingenommen.

Nach dem bade die glieder mit einem warmen wein, darein ein wenig zimmet und nägelein geſotten, mit einem ſchwamm wohl abgerieben, diß 9. tage nach einander gebraucht.

Zum bericht: wann alſo auf ein mal die fünff hände voll geſotten worden, kan darvon wohl zugedeckt drey tage lang gebraucht werden.

N. 8. Vor das Vergicht.

Man nehme ſo viel rättich, als die perſon gewohnt iſt laß-köpff zu leiden, höhl ſie aus als wie ein laß-kopff, fülle mit weyh-saltz voll an, thue es in eine ſchüſſel, deck es zu, und thue es in friſchen ſand 9. tage, ſo dann nimm es heraus, ſeyhe das waſſer in ein ſauber geſchirr, laß warm werden, und beſtreiche das ſchmertzhaffte glied darmit.

N. 9. Ein anders darvor.

Für das vergicht iſt gut die gems-kugel im wein eingenommen.

Vor die wilde Vergicht.

N. 10.

Man nehme ſaltz in eine pfanne, röſte es, daß es wohl warm wird, thue es in ein leinen ſäcklein, daß es den ſchmertzen verdeckt, legs wohl warm darüber, wanns kalt wird, ſo wärme es wieder.

Item: Das cronabeth- oder wachholder-ſchwamm-waſſer	fol. 6.	Num. 11.
Item: Das vergicht-waſſer	fol. 32.	Num. 59.
Item: Das cardobenedicten-öl	fol. 59.	Num. 6.
Item: Die cronabeth- oder wachholder-ſalbe	fol. 73.	Num. 8.
Item: Das edle pulver	fol. 92.	Num. 19.
Item: Die vergicht-räucherung	fol. 109.	Num. 26.
Item: Die ſalbe	fol. 267.	Num. 8. 9.

Vor die Winde.

In Winden iſt zu melden alles hart-verdäuliche und verſtopffende Eſſen, ſonderlich Linſen, Erbiß und dergleichen, Bier bekommet übel: der Leib ſoll ſo viel als möglich eröffnet bleiben.

Triſenet vor die Winde.

N. 1.

Man nehme weinſtein-pulver zwey quintlein, ſalniter oder ſalpeter ein halb quintlein, geſtoſſene ſenes-blätter drey quintlein, dillen-ſaamen zwey quintlein, pomerantzen-ſchalen ein halb quintlein, ingber zwantzig gerſten korn ſchwer, rhabarbara drey quintlein, zucker ein loth, dieſes alles zu pulver geſtoſſen, dann aufgehalten, ſo jemand mit den winden behafftet, der bähe ein ſchnittlein brod, gieß dann einen guten wein darüber, daß es ſich anziecht, ſtreue 3. oder 4. gute meſſer-ſpitzen des pulvers darauf, demnach zum beſchluß aller ſpeiß und tranck, nach dem mittag- und abend-eſſen, ſolches brod gegeſſen.

Eine Suppe vor die Winde.

N. 2.

Man ſoll kümmel, fenchel, chamillen ſieden in rindfleiſch-ſuppen, ſolche ſpecies geſotten, durchgeſiegen, dann friſche butter und zucker darinnen zerlaſſen.

Für die Winde.

N. 3.

Man nimmt ein halbes ſeidel erdbeer-waſſer, ſo ausgebrennt, einen ordinaren löffel voll weiſſen zucker-cand, läſſts zuſammen zu einem julep kochen, ſeigts durch ein tüchlein, davon zwey löffel voll eingenommen, es hilfft.

N. 4

N. 4. Ein anders vor die Winde.

Etliche tropffen fenchel-öl, oder einen brocken ringel-blumen-ſalbe, in einer ſuppe eingenommen.

N. 5. Item vor die Winde, und wann die Mutter einer in den Hals ſteigt.

So nimm muſcatblüthe, zerſtoß oder zerſchneide ſie klein, ſo viel man zwiſchen zwey fingern faſſen kan, nimm es in einem löffel voll guten wein ein.

N. 6. Vor die Winde, auch denen Frauen zu der Mutter.

Man nehme wermuth, wohlgemuth, fenchel, bachmolten, wachholderbeer, jedes eine hand voll, die kräuter gröblicht zerſchnitten, das andere ein wenig zerſtoſſen, und in ein ſäcklein genähet, das ſäcklein über einen heiſſen ziegelſtein gewärmet, und auf den bauch gelegt.

N. 7. Ein anders vor die Winde in groſſer Noth zu gebrauchen.

Wann man meynet, man erſtickt daran, ſo nimmt man grauen kümmel, und dillen-ſaamen, eines ſo viel als des andern, klein zerſtoſſen, nimm ein wenig honig, rühre von dem pulver darein, daß es dick wird, fülle es in eine nußſchale, legs auf den nabel, oben darüber ſetze einen groſſen laß- oder ſchröpff-kopff, daß es feſt ſtehet, iſt gut und bewährt.

N. 8. Wann die Winde ſo ſehr drücken auf der Bruſt.

Nimm geſtoſſenen kümmel, miſch butter darunter, ſtreichs auf ein tüchlein oder blaues papier, legs auf die bruſt.

N. 9. Eine Salbe vor die Winde.

Darzu nimm kümmel, dillen, fenchel-ſaamen und kraut, jedes eine hand voll, weiche dieſe ſtück in einer ungewaſchenen butter etliche tage, hernach koche es über einem glüenden kohl-feuer, daß die krafft der kräuter und ſaamen alle in die butter gezogen wird, drücks durch ein tuch wohl aus, und brauchs den bauch zu ſchmieren, iſt ſehr gut.

N. 10. Wind-Pflaſter.

Brauch hirſch-unſchlit, weiſſes wachs, blau veilgen-öl, chamillen-ſüß mandel-hühner-darm-öl, jedes nach gedüncken, etliche blüthen ſaffran, vier lorbeern, ſüſſen fenchel, kümmel, aniß jedes was man mit drey

fingern halten kan, klein geſtoſſen, und durchgeſiebet, zerlaß in einer ſchüſ-
ſel das unſchlit gelinde, rühre das pulver darunter, ſamt den andern allen,
ziehe dann ein tuch dardurch, laß erkalten, ſchneide das tuch ſo groß, daß es
über den bauch wohl unter die lenden gehet, um den nabel ausgeſchnitten,
und alſo auf den bauch nach deinem belieben liegen laſſen.

N. 11. Ein Pflaſter vor die Winde.

Nimm honig, baum-öl und geſtoſſenen kümmel, jedes einen löffel voll, rührs wohl durch einander auf einer glut oder kohlfeuer, mach ein pflaſter auf den nabel, doch nicht gar zu heis übergelegt.

N. 12. Ein anders.

Nimm veilgen-öl, hirſch-unſchlit, laß durch einander zergehen, darein thut ein wenig mandel-öl, geſtoſſenes kümmel-pulver und wachs, laß auf einer glut ein wenig aufſieden, alsdann zieh länglichte tüchlein dardurch, lege warm über die reyhen oder ſeiten.

N. 13. Wind-Räucherung.

Wind-wachs, bittere mandel-kern, ſaltz, kümmel, lorbeer-ſchalen, muſcat-blüthe, räuchere dich darmit. fol. 10. Num. 26.

Item: Das waſſer fol. 17. Num. 42.
Item: Das waſſer fol. 18. Num. 46.
Item: Das waſſer fol. 23. Num. 60. 61.
Item: Das fürtreffliche wind-waſſer
Item: Das köſtliche wind-waſſer, ſo auch die wind-waſſer-ſucht verhütet ibid. Num. 62.
Item: Das wind-waſſer von römiſchen chamillen fol. 24. Num. 63. fol. 25. Num. 66.
Item: Das zitwer-waſſer fol. 27. Num. 4.
Item: Der muſcatblüthe-geiſt ibid. Num. 5.
Item: Der pomerantzen-geiſt fol. 33. Num. 11.
Item: Der pomerantzen-brandtwein fol. 30. N. 3. fol. 31. Num. 6.
Item: Der pomerantzen-Roſolis
Item: Der pomerantzen- und wermuth-zucker fol. 48. Num. 2. fol. 59. Num. 6.
Item: Das cardobenedicten-öl fol. 80. ſeq. N. 24. 25.
Item: Die ſand- und wind-ſalbe fol. 66. Num. 24.
Item: Das pomerantzen-öl fol. 71. Num. 1.
Item: Die eichene miſtel-ſalbe

Item:

Item: Die wind-ſalbe fol. 82. Num. 30.
Item: Die wind-räucherung fol. 109. Num. 27.
Item: Die präparirten wachholder-beer fol. 118. Num. 19.
Item: Die clyſtire fol. 173. Num. 11. 12. 13. 14.

Vor den Wurm, ſo den Menſchen am Finger wächſt.

N. 1. Iſt dieſes gut zu gebrauchen.

Stoß venediſches glas zu pulver, bolum armenum, jedes gleich viel, miſch zuſammen, mit honig angemachet, daß er wird wie ein pflaſter, ſtreichs auf, und bind es über das glied, wo der wurm iſt, es hilfft.

N. 2. Ein anders.

Nimm aſſang oder teuffels-dreck, knoblauch, eyer-klar, machs zu einem ſälblein, legs über den wurm, das tödtet ihn zur ſtund.

N. 3. Mehr ein gewiſſes Stück.

Wann ein menſch den wurm am finger bekommt, der lege einen lebendigen regen-wurm darüber, oder ſo er ihn lebendig nicht leiden kan, alſo zerſtoſſen darüber gelegt, ſo wird er innerhalb einer ſtunde getödtet, es iſt ein warhafftiges ſtück, und kan es derjenige, der den wurm hat, nicht genugſam bezahlen.

N. 4. Ein anders davor.

Nimm ein lindes oder geſchmeidiges leder, das befeuchte offt in froſchlauch, trockne es, daraus mache einen fingerling, ziehe den über den finger, ſo tödtet es ihn.

N. 5. Noch ein anders.

Seinen eigenen koth alſo friſch aufgebunden, tödtet den wurm.

N. 6. So ein Menſch den Wurm an Händen oder Füſſen hat.

Nimm einen eyer-dotter von einem ey, rühr den mit ſaltz wohl ab, leg ihn auf ein heis eiſen, brenn den zu kohlen, pulveriſire ſelben, leg ihn auf den wurm, ſo vergeht er.

N. 7. Für den Wurm am Finger.

Nimm Johannes-kraut, binde es darüber, ſo liegt er todt da.

Ein anders denen Leuten und Vieh zu gebrauchen.

N. 8. Siede ſchweſel in baum-öl gar wohl unter einander, das bind warm über den wurm mit einem wüllenen tuch, er ſtirbt über nacht.

So aber der Brandt darzu kommt.

N. 9. So nimm venediſche ſeiffe, und ſchöpff-waſſer, wie es abwärts rinnet, thue die ſeiffe darein, ſchlags mit einem rüthlein wohl ab, daß einen ſchaum giebet, denſelben leg über den finger.

Ein anders darvor.

N. 10. Wann ein finger entzündet iſt, ſo nimm quitten-kerne, weiche ſie in roſen-waſſer und leg den ſchleim über, es benimmt die hitze und brandt.

Item: Der goldene eſſig fol. 33. Num. 1.

Vor den Hertz-Wurm.

Brauche dieſes.

N. 1. Nimm hohl-wurtzel zwey quintlein, entzian ein quintlein, ſechs lorbeer, und eine halbe muſcaten-nuß, alles zu pulver gemacht, durch ein enges ſieblein geſchlagen, abgetheilet in zwey theile, im bier früh und abends eingegeben, tödtet den wurm, iſt mit gröſten lob darwider gebraucht worden.

Vor die Würm im Leib.

Dieſe Leute ſollen ſich enthalten vom trockenen Brod zu eſſen und übermäßigen Waſſer trincken, das ſüſſe iſt verdächtig, Knoblauch bekommet wohl.

Iſt ſolches gut zu gebrauchen.

N. 1. Nimm ein maas ſchönes klares brunnen-waſſer, laß es ſieden, und im völligen ſude wirff hinein einer feld-bohnen groß queckſilber, ſetze es geſchwind vom feuer zugedeckt weg, hernach trinck von dieſem waſſer den erſten trunck bey der taffel ein gläslein voll, und dieſes etliche tage nach einander im abnehmenden mond, das queckſilber wirfft man weg, und ſeiget das waſſer herunter, aber erſt wann das waſſer abgekühlet iſt.

Ein anders.

N. 2. Knoblauch in milch geſotten, und zu trincken gegeben.

N. 3. Noch ein anders.

Mythridat in milch drey tage nach einander im abnehmenden mond eingenommen, welches allezeit vor die würme am beſten iſt einzugeben.

N. 4. Ein anders darvor.

Etliche tropffen baum-öl in rothen wein genommen.

N. 5. Noch ein anders.

Den wurm-ſaamen zerſtoſſen, gegeben.

N. 6. Eben dieſes iſt auch gut.

Von pomerantzen-ſchalen das pulver.

N. 7. Vor die Würm im Leib.

Nimm graß-wurtzel und kraut, friſch geſtoſſen, den ſafft darvon ausgedruckt, deſſen drey untzen nüchtern getruncken, treibt die würmer gewaltig aus.

N. 8. Für die Spuhl-Würme der Kinder.

Laß die galle von einem rind-vieh fein gantz ausſchneiden, binde ſie dem kinde auf den nabel, ſo lauffen ſie hefftig von ihm.

N. 9. Vor die Würme zu gebrauchen.

Man nehme pferſich-laub, zerſtoſſe es, und rothe myrrhen darunter, legs auf ein tüchlein, und auf den nabel, es iſt gewißlich gut.

N. 10. Ein anders.

Friſch ausgedrückten wermuth-ſafft 9. untzen, andorn-ſafft vier untzen, wein-rauten-ſafft drey untzen, büchene kohlen zwey untzen, vermiſch es wohl zuſammen, brauch es wie ein clyſtier, iſt gut für allerley würm, ſelbe aus dem leibe zu treiben.

N. 11. Eine gute Wurm-Salbe.

Nimm wermuth, ſalbey, nachtſchatten, breiten wegrich, wein-rauten, cardobenedicten, abrauten, pferſich-laub und nuß-laub, dieſe kräuter müſſen alle grün ſeyn, und ſauber gewaſchen werden, jedes eine hand voll, hernach hacke ſolche alle klein unter einander, und ſiede es in einem pfund butter, daß die krafft wohl darvon kommt, ſodann drücke es durch ein ſauber tuch, und thue es wieder in einen keſſel, nimm Aloë phoatica, klein geſtoſſen, und zu pulver gemacht, aſa fœtida auch klein gepülvert, als dir möglich iſt, von einem ein quintlein, auch zween löffel voll ſcorpion-öl, thue ſolches in die ausgedrückte ſalbe, und laß wieder ein wenig

ſieden, hernach, wann es vonnöthen wäre, kanſt du es wieder ſeigen, ſo dann behalts zum gebrauch.

NB. Wann ein menſch würme hat, ſoll man mit dieſer ſalbe den nabel ſchmieren, oder in einer nußſchalen auf den nabel legen, man kan auch wohl darvon, nach eines jeden menſchen alter, mehr oder weniger nach gedüncken eingeben, es treibt die würme unter ſich weg.

Item: Das cardobenedicten-öl fol. 59. Num. 6.
Item: Ein gutes öl für die würme. fol. 69. Num. 34.
Item: Die wurm-ſalbe. fol. 28. Num. 29.
Item: Das pulver. fol. 102. Num. 60.

Vor die Waſſerſucht.

Allda ſoll man ſich enthalten von ſauren und viel Schleim verurſachenden Speiſen, ſonderlich von Milch; gebratene Speiſen von jungen Fleiſch ſeyn verträglicher, als geſottene; der Wein, und alles, was Urin-treibende Waſſer, als Wachholder-Waſſer und dergleichen, ſeynd gar nützlich: Die Verſtopffung bringet Schaden.

N. 1. Eine Cur für die Waſſerſucht, der Carmelitter-Wein genannt, zu 10. Maas.

Nimm römiſchen wermuth, kundelkraut, tauſendgülden-kraut, jedes ein loth, cardobenedicten, waldmeiſter, hirſch-zungen, ehrenpreiß, edles leber-kraut, jedes ein loth, tamarisken-rinden, attich-wurtzel, ſchwertel-wurtzel, capper-wurtzel, ſchwalben-wurtzel, jedes zwey loth, friſche cronabeth- oder wachholder-beer ſechs loth; dieſe obgemeldte kräuter ſauber von den ſtengeln abgerupffet und gewogen, dörr, was man nicht grün haben mag, auch die wurtzel geſchnitten, die wachholder-beer zerknirſchet, darnach die kräuter gewaſchen, und in den wein gethan, der in einem kleinen fäßlein ſeyn muß, man kan die ſpecies in einem weiſſen dünnen taffet oder leinwand thun, aber das ſäcklein muß groß ſeyn, daß ſich die ſachen wohl erweichen können, und auch der ſpund oder keil an dem fäßlein muß deſto gröſſer ſeyn, in vier tagen kan man ſchon anfangen zu trincken, vormittags ein trinckgläslein voll warm, eine ſtunde vor dem eſſen, nachmittag um vier uhr wieder ſo viel, es darff ſo gar nicht warm ſeyn, das braucht man alle tage bis der wein aus iſt.

Das Bad mache alſo darzu.

Wann man von dem wein acht tage hat getruncken, ſo ſoll man nachmittag in einem bedeckten zuber, doch daß der kopff heraus bleibe/ 2. oder 3. wochen ſchwitzen, zum erſten nur eine viertel-ſtunde, hernach allezeit etwas länger/ nach dem mans erleiden kan, bis die geſchwulſt vergehet, darzu macht man kieſſel-ſteine glüend, und nimmt dieſe kräuter, als haberſtroh, mittlere rinden von hollunder, woll-kraut, wipffel von cronabeth- oder wachholder-beer-ſtauden, jedes eine hand voll, dieſe ſtücke mit 6. oder 8. maas wein in einem hafen geſotten, und alſo in das bad gethan, und die ſteine darinn abgelöſcht, die kräuter kan man zwey mal brauchen.

Das Eſſen belangende.

Man muß ſich von allem obſt enthalten, ſalat und andere ſaure ſachen muß man meiden, viel ſuppen, auch was ſonſten wäſſerig iſt, kraut, kohl und was fette ſachen ſeynd. Erlaubt iſt von eyern, weiſſe ruben, ſpenath, gerſten-ſchleim, hühner- und lamm-fleiſch, wie auch alles gebratenes.

Das Trincken belangende.

Man nimmt einen krug von anderthalb maas oder ein maas waſſer, ein halb loth fenchel, 2. loth ſtein-wurtzel, dieſes im waſſer geſotten, ſo lang als ein hartes paar eyer, darnach ein wenig zimmet darzu hinein gethan, und von dem feuer geſetzet, das waſſer kan man alſo trincken, oder den wein alſo gemiſcht: Der wein auf die kräuter ſoll ein geringer wein ſeyn, doch alt und lauter, erſtlich kan man 8. maas darauf gieſſen, und dieſes iſt die waſſerſucht-cur, darmit vielen, nechſt GOTT iſt geholffen worden.

N. 2. Eine Cur vor die Waſſerſucht.

Erſtlich muß der patient ein ſchwitz-bad 4. wochen alle tage brauchen, wann er aber zu ſchwach wäre, nur über den andern tag; das bad muß frühe nüchtern gebraucht, und mit ſtahl erhitzt werden, aufgieſſen muß man wein und meer-hirſen-waſſer, einen guten trunck thun/ man kan auch etwas zimmet-waſſer, oder ein ander ſtärckendes einnehmen, nach dem bade getrucknet, und im bett geruhet; nach dem bey dem mittag-eſſen ſoll der erſte trunck ſeyn von der ange-

machten rhabarbara, die muß man alſo machen: Man nimmt zwey loth rhabarbara, und gieſt ein maas wein darauf, und wann der wein abgetruncken iſt, ſo ſchneidet man die rhabarbara von einander, gieſt wiederum wein darauf, und trinckt darvon, der patient muß lauter gebratenes, und alle tag von einem gebratenen fuchſe eſſen: Man ſoll an dem fuchſe den halben theil von einander ſchneiden, wie auch einen haaſen, und alſo zuſammen ſpicken, und mit einander braten, ſo merckts der patient deſto weniger.

Vor die Waſſerſucht.

N. 3.

Erſtlich nimm attich-ſalſe oder ſuppe, ein halb pfund, hollunder- und wachholder-beer-ſalſe, jedes ein viertel-pfund, dann ſoll man nehmen cardobenedicten-pulver, campher und geſtoſſenen zucker-cand, vermiſch alles wohl zuſammen, vorher aber ſoll man mit jalappa purgiren.

Zum andern nach dem purgiren den andern tag früh ſoll man von dieſer angemachten ſalſen oder ſuppen einen groſſen löffel voll nehmen, darauf kan man ſchlaffen und ſchwitzen, iſt gar gut, kan man nicht ſchwitzen, hat es ſein bewenden.

Drittens nachmittag um 4. uhr wiederum einen groſſen löffel voll von dieſer ſalſen eingenommen, und wann man will ſchlaffen gehen, wiederum alſo, das ſoll man treiben 14. tage nach einander, mit einnehmung der ſalſen, unterdeſſen ſoll man gute kräuter- und ſchwitz-bäder auch brauchen, nebendeſſen aber ſoll man den miltz mit caper-öl alle tage zwey mal ſchmieren, und ein miltz-pflaſter darauf tragen.

Vierdtens nimmt man ſandel-ſalbe, brandtwein darauf gegoſſen, angezündet, wann es wohl zuſammen brennen thut, fein warm die leber und ſeiten geſchmiert, und auch auf die leber ein gut leber-pflaſter aufgelegt, zu morgens muß man mit guten angemachten brandtwein, ſo zum magen dienlich, fluß-papier dopplet darinnen eintuncken, und fein warm auf den magen, ein andermal aber mythridat aufgeſtrichen, und auf den magen gelegt.

Fünfftens ſoll man nehmen brandtwein, venediſche ſeiffe, dieſe zwey ſtücke durch einander gemiſcht, und einen guten ſud thun laſſen, darnach auf ein tüchlein geſtrichen, und auf die ſohlen aufgelegt, das im tag drey mal erneuert.

Item: Von hollunder-ſtauden-holtz das marck ausgelöſt, und in alles eſſen und trincken gelegt, wiederum iſt gar gut, drey eyer-klar genommen, mit allaun ein topffen daraus gemacht oder gerühret, bis es dick wird,

wird, darnach ſoll man eine hand voll cronabeth- oder wachholder-beer nehmen, ſelbe gar klein ſtoſſen, und darzu thun, auch einen halben finger lang liebſtöckel-wurtzel, venediſche ſeiffe klein geſtoſſen und geſchabt, baum-öl um ein kreutzer oder drey pfennige, brandtwein um einen groſchen, vermiſche es wohl zu einer grünen ſalbe, mit dieſer muß man den gantzen leib ſchmieren, und das drey tage nach einander brauchen, nach dem, wie oben gemeldet, muß man die gute ſchwitz-bäder brauchen, diß ſeynd gute und bewährte ſachen.

N. 4. **Vor die Geſchwulſt und Waſſerſucht.**

Nimm attich- und hollunder-ſaltzen jedes ein ſeidel, jalappa drey loth, präparirte corallen ein loth, campher, myrrhen, jedes ein halb loth, alles zuſammen wohl vermiſcht, behalts zum gebrauch, darvon einer erwachſenen perſon einen guten löffel voll nüchtern eingegeben, und ein paar ſtunden darauf gefaſtet. Wann es eine rechte waſſerſucht iſt, ſo muß man den tranck trincken auf zwey maas wein, attich, peterſilien-wurtzel, jedes eine hand voll, cronabeth- oder wachholder-beer auch ſo viel, myrrhen, campher, jedes ein halb loth, wein-kräutlein ein wenig, die wurtzel und kräuter ſchneide ein wenig klein, das andere zerſtoſſe, ſetze es wohl vermacht ans feuer, daß kein dampff darvon mag, wanns zwey finger eingeſotten, ſo iſt es genug, denn wirff erſt den campher darein, decks wieder zu, und laß alſo abkühlen, von dieſem muß der krancke ſtets trincken, an ſtatt des ordinairen trancks, bis es beſſer wird.

Zum ſchmieren iſt dieſes gut.

Nimm liebſtock klein gehackt, gieß rothen wein darauf, daß ein wenig darüber gehet, laß drey tage weichen, alsdann gieß baum-öl, daß zwey finger darüber gehet, darauf, laß es kochen, bis der wein geſotten iſt, drücks durch ein tuch, miſche ſo viel gundel-reben-öl darunter, darmit warm geſchmiert.

N. 5. **Vor die Waſſerſucht.**

Man giebt einer linſen groß campher in einem halben löffel voll brandtwein, inzwiſchen allezeit mit jalappa purgiert.

N. 6. **Ein anders darvor.**

Jſop und fenchel-ſaamen in wein geſotten, und getruncken, nimmt das wehe im magen und därm, bringt dem leibe gute hitze.

N. 7. **Noch ein anders.**

Man nehme brunn-kreß-kraut und wurtzel, in waſſer oder wein geſotten, alle tage vor den ordinairen tranck genommen.

Ein anders.

N. 8.
Man nehme das kraut ſoldanella, zu teutſch, meer-winden, und ein wenig cardobenedicten-kraut, rhabarbara und ein wenig lungen-kraut, ſalbey, iſop, alles zu pulver gemacht und wohl vermiſcht, deſſen alle morgen eines ducaten ſchwer eingegeben.

Ein anders.

N. 9.
Erſtlich nimm beſchnittenen und wohl gereinigten calmus, aromaticus in der apothecken genannt, klein geſchnitten, in einem verglaſirten topff gethan, gieß drey halbe maas rothen wein darauf, laß gemach ſieden, bis der dritte theil eingeſotten, und nur zwey halbe theile bleiben, davon trinck frühe im bade einen guten trunck warm, vor dem nachtmahl zwey ſtunden wiederum, wenn du ſolche zwey halbe theile ausgetruncken, ſo gieß auf den allbereit geſottenen calmus drey ſeidel rothen wein, laß aber mal den dritten theil einſieden, das thue drey mal, es führet die übrige feuchtigkeit durch den harn wunderbahrlicher weiſe aus.

Ein anders.

N. 10.
Man pflegt auch die ſtarcken perſonen mit dem blauen lilien-wurtzel-ſafft zu purgieren, man muß ſie aber unter ſich aus der erde ziehen, auch unter ſich ſchaben, und hernach ausdrücken, man nimmt wenig auf ein mal, den kindern aber ſchneidet man blätlein von der wurtzel, und legts ihnen in das trincken.

Ein anders.

N. 11.
Heyer- oder gras-wurtzel nimmt man ein wenig, und ſiedets in waſſer, läſt es kühlen, und giebts wie ein ander geſotten waſſer zu trincken, man kan auch was anders kräfftiges darunter nehmen, wenn man gerne will, und giebts nicht allein alten leuten, ſondern auch denen kindern, es vertreibt die geſchwulſt, und iſt auch gut vor die würmer.

Ein anders.

N. 12.
Portzel-kraut, man heiſts auch geſchwulſt-kraut, wird ausgebrennt, das waſſer davon getruncken, man iſſets auch wie einen ſalat.

Ein anders.

N. 13.
Das wermuth-ſaltz alle morgen und abends in einer attich-ſalſen eine meſſerſpitze voll eingenommen, iſt ſehr nützlich, ſonderlich im anfange.

N. 14

N. 14. Ein anders darvor.

Man nehme zwey löffel voll rüben-ſaamen, zwey welſche nüſſe groß der beſten rothen myrrhen, und ſo viel campher, alles ziemlich zerſtoſſen unter einander gemiſcht, und in ein tüchlein gebunden, gieß ein halb maas guten alten wein daran, laß vier und zwantzig ſtunden auf einem warmen ofen ſtehen, alsdenn ſo offt man trincken will, das pinckerlein oder ſäcklein wohl ausgedrückt, und täglich, ſo lange er währet, morgens und abends drey ſtunden nach dem eſſen, drey gute löffel voll getruncken, des morgens muß man drey ſtunden darauf faſten.

N. 15. Eine Lauge für die Waſſerſucht.

Eine lauge mit wein gemacht, von gebrennter cronabeth- oder wachholderbeer-aſchen, dieſelbe getruncken, treibt den harn.

N. 16. Waſſer vor die Waſſerſucht.

Nimm einen krug oder hafen, gieß friſches brunnen-waſſer darein, denn nimm einer bohnen groß rothe myrrhen, grabe eine blaue lilien-wurtzel unter ſich aus, thue ſie auch ſauber gereiniget in das waſſer, ſechs oder acht blätlein geſchnitten, laß verdeckt ſieden, ſamt einem löffel voll rüb-ſaamen, wenns eines fingers dick eingeſotten, laß es erkalten, und von dieſem waſſer öffters trincken.

N. 17. Vor die Waſſerſucht ein geſottenes Waſſer

Man nimmt zwey loth zichorien, ein loth attich-wurtzel klein geſchnitten, laß es in zwey maas waſſer wohl verdeckt ſieden, bey einer halben ſtunde, hernach nimm zwey gute hände voll weinbeerlein oder kleine roſinen, und laß es noch einen guten ſud thun, im letzten ſud, wenn mans will vom feuer nehmen, wirfft man grob geſtoſſenen zimmet und fenchel darein, und giebts zu trincken.

N. 18. Vor die Waſſerſucht.

Nimm friſche lorbeer, ſtoſſe ſie klein, reibe rockenes brodt darunter, und eines halben eyes groß rothe myrrhen geſtoſſen, gieß guten wein daran, und gieb dem krancken alle morgen zwey löffel voll zu eſſen, daß er wohl darauf ſchwitze, das hat einem geholffen, dem alle das leben abgeſprochen.

N. 19. Ein Träncklein vor die Waſſerſucht.

Man nimmt hollunder, thut die obere rinde darvon, und nimmt nur das weiſſe neben dem holtz, denn attich-wurtzel, jedes eine hand voll, wie auch liebſtock- und alant-wurtzel, jedes eine kleine hand voll, kleine

geſchnitten, in einen topff gethan, gieß 2. ſeidel oder 1. nöſſel wein, und ſo viel waſſer darauf, laß wohl vermacht ſieden, bis ein halb ſeidel einſiedet, laß alſo verdeckt kalt werden, davon alle morgen ein viertel-ſeidel warm getruncken, und 2. ſtunden darauf gefaſtet.

N. 20. Vor die Waſſerſucht ein bewährtes Mittel.

Nimm drey maas guten ſtarcken wein, thue eine gute hand voll ſchlaff-äpffel, die an roſen-ſtauden wachſen, darein, vorhero aber ſchneide auf, und thue die würm, ſo darinn ſeyn, heraus, laß ſie im wein ſieden, bis ein maas eingeſotten, darnach kühle zwey ſtunden vor den mittags-eſſen einen becher voll ausgetruncken, dieſen wein einen gantzen monath nach einander gebraucht, darbey ſich mit eſſen und trincken wohl gehalten.

N. 21. Für die Waſſerſucht.

Da nimmt man lorbeer-kraut-wurtzel, blaue lilien-wurtzel, jedes acht loth, haus-wurtzel-kraut und wurtzel, rothe beyfuß-wurtzel, jedes vier loth, das alles klein zerſtoſſen, gieß guten wein-eßig darüber, drücks durch ein tuch, giebs den krancken nüchtern, laß ihn vier ſtunden darauf faſten, ſo wird der krancke gewaltige ſtuhlgänge darvon empfinden, wann dem krancken das waſſer durch den ſtuhlgang oder purgiren hinweg gehet, und der krancke ſich beſorget, daß das waſſer nicht gar ledig wäre, ſo laß es dem krancken über etliche tage wieder ein mal geben, es muß aber geſchehen ehe dem krancken die ſchenckel aufbrechen, ſonſten hilfft es nichts, den eßig muß man zwey ſtunden darauf ſtehen laſſen.

N. 22. Eine bewährte Kunſt für die Waſſerſucht.

Nimm die ſur oder ſuppe von denen weiß eingehackten rüben, und gieb einem den erſten tag nüchtern ein halbes ſeidel auszutrincken, den andern tag frühe nüchtern und abends wieder ſo viel, den dritten tag ſoll man anderthalb ſeidel theilen, den halben theil morgens, den andern halben theil nachts, den vierdten tag ein ſeidel morgens, und ein ſeidel des abends, den fünfften tag drey ſeidel getheilt / den halben morgens, den andern halben theil abends, den ſechſten tag morgens ein halb maas, und zu nacht auch ein halb maas.

Wie nun bishero die aufnehmung der maas geweſt, alſo ſoll die abnehmung ſeyn von tag zu tag, alsdann 7. tage ſoll man wiederum drey ſeidel, 10. tage ein ſeidel, darbey verbleibt es, es iſt eine ſchlechte kunſt, aber doch bewährt, und hilfft offt.

N. 23.

N. 23. Ein gerechtes Waſſer vor die Waſſerſucht und Geſchwulſt.

Nimm zwey oder drey ſüſſe rüben, darnach ſie groß ſind, waſche ſie gar ſauber, ſchneids fein blätlicht mit ſchalen und allem, nimm einen löffel voll kümmel, und ſo viel aniß, ein wenig blaue lilien-wurtzel, eine hand voll weinbeerlein oder kleine roſinen, ſenes-blätter, was man mit drey fingern auf drey mal faſſen kan, gieß drey maas friſches waſſer daran, laß fein gemach drey finger einſieden, laß alsdenn von ihm ſelbſt kühle werden, dieſes waſſer iſt überaus gut, es mag eines ſeinem genügen wohl viel trincken.

N. 24. Für die Waſſerſucht.

Nimm wilde hertz-kraut-wurtzel, ſo viel du haben kanſt, braun-balſam, daraus mach einen ſalat mit eſſig, öl und ſoltz, abends und morgens geſſen, auch unter währendem tage das hertz-kraut gekocht, und wie ein grün-kraut-muhß gegeſſen, bis beſſer wird, die wurtzel vom hertz-kraut oder müntze oben herab geſchählet, weil ſie grün iſt, darnach dörr gegeſſen, bis beſſer wird, und ſich das blut gereiniget hat.

N. 25. Wann ein Menſch geſchwöllt am Leibe, Händen, Armen und Beinen, und befürcht ſich der Waſſerſucht, diß iſt verſucht, auch bewährt erfunden worden.

Erſtlich laß eine wanne machen mit drey böden, als unten einen, denn ungefehr ein viertel elle hoch, von dem unterſten boden auf, da ſoll der mittlere boden geſetzt ſeyn; derſelbe ſoll voller löcher ſeyn: der dritte boden ſoll oben die wanne feſt ſchlieſſen, und nur ein loch haben, daß man mit den kopff heraus kan; die wanne ſoll in einer ſeite eine thüre haben, daß man ein und aus kan, auf dem gelöcherten boden ſetzt ſich der geſchwollene menſch, und ſteckt oben bey dem loch den kopff heraus, und laß ihn um den hals mit tüchern zuſtopffen, daß keine lufft ſeinen leib angeht, auch kein dampff heraus kan, darnach ſoll man dem krancken ein quintlein geſtoſſene lorbeeren mit drey löffel voll warmen wein eingeben, denn ſoll man nehmen ein groß ſtücke neugebackenes brod, daß gar heis iſt, und gleich aus dem ofen kommt, das reiß von einander, legs dem menſchen gegen der geſchwulſt, ſo heis als ers leiden mag, und laß ihn alſo ſchwitzen, thue demnach das weg, und wieder heis brodt wie zuvor, leg es letzlich an alle ſeine geſchwulſt, ſo heis als ers leiden kan, folge ihme mit heiſſem brodt nach, daß der menſch eine ſtunde ſchwitzt, denn trockne ihn mit warmen tüchern ab, und lege ihn in ein bette, wenn er geruhet hat, alsdenn gieb

ihme kräfftige ſpeiß und tranck, daß er ſich ſtärcket, das ſoll man alle tag zwey mal thun, als des morgens nüchtern, und um zwey uhr nachmittage, und dieſes vierzehen tage brauchen, darnach ſoll man mit fleiß eine ſchmiede-ſchlacken nehmen, und glüend machen, in einem fäßlein iſt die wannen zwiſchen dem unter- und gelöcherten boden einſchieben, den krancken einſetzen, allermaſſen wie zuvor, den kopff heraus, und um den hals wohl verſtopfft, darnach nimm hanff-körner, mache mit waſſer gar eine dünne milch, nur daß ſie ſich ein wenig färbt, der hanff muß nicht gekocht ſeyn; wenn nun der menſch in der wannen ſitzt, da ſoll man die milch auf die heiſſen ſchlacken gieſſen, daß der dampff durch den gelöcherten boden an den menſchen wohl warm gehe, und ſehr ſchwitzen, mit denen heiſſen ſchlacken nachgeſetzt, auf eine gute ſtunde; wann der menſch aus der wanne gehen will, ſo ſoll man ihm vorhero den gantzen leib mit warmen wein abwaſchen, und ein wenig darauff ſchwitzen laſſen, denn in ein bett gelegt, und die allerbeſten ſpeiß und tranck geben, das thue alle vierzehen tag, und alle tag zwey mal, des morgens nüchtern, und abends gegen vier uhr. Man ſoll wiſſen, daß der krancke alle morgen, dieweil er mit hanff-milch ſchwitzen muß, ſoll ein halb quintlein gerechten theriac in drey löffel voll warmen wein einnehmen, und im bette ſchwitzen, hernach in die wanne geſetzt, und mit der milch ſchwitzen laſſen, wenn man nun dieſes 24. tage thut, allermaſſen wie zuvor, desgleichen mit hanff, und immer eines nach dem andern abgewechſelt, bis ſo lange keine geſchwulſt mehr da iſt, der menſch darff ſich nicht beſorgen, daß er matt vom ſchweiß werden wird, je mehr er ſchwitzet, je beſſer ihme wird, denn der ſchweiß greifft nicht die krafft an, ſondern nur die böſe feuchtigkeiten; das iſt bewährt, iſt auch an einer jungfrau, denn auch an einer frauen, von der viel blut gebrochen, beyden, welche voller waſſerſucht geweſen, und alle leute ihnen das leben abgeſagt, bewährt befunden, und durch beyſtand GOttes mit dieſem bade geholffen worden.

N. 8. Für die Waſſerſucht, und wann man nach einem Fieber oder Gelbſucht an den Füſſen oder Händen geſchwöllet.

Nimm wein-rauten, rothe roſen-blätter, chamillen-blüthe, jedes eine hand voll, dieſe kräuter in einen ſtarcken wein geſotten, hernach die kräuter auf ein blaues wüllenes tuch gelegt, und oben darauf ſaltz geſtreuet, und ſo warm, als mans nur kan leiden, die füſſe von der ferſen hinaus- werts

werts gegen die zähen geſtrichen, ſo ſtarck als mans immer leiden kan, her-nach muß man abſonderlich, wanns im ſommer heis iſt, und zuvor, wann die perſon des abends ausgegangen, ein wenig roſen-eßig, ein wenig baum-öl, und ziemlich ſaltz, unter einander vermiſchen, dann mit einem wöllenen tuch die füſſe von den verſen hinaus geſtrichen, und alſo ins bett gelegt, des morgens wann die füſſe noch warm ſeyn.

N. 27. Ein gutes Bad für die Waſſerſucht, iſt offt probirt worden.

Nimm ein achtel pferſich-kern, ſchlag die auf, nimm die innwendigen kern heraus, thue darzu nägelein, zimmet, ingber, galgant, muſcatnüß und blüthe, calmus, jedes ein quintlein, zerſtoß, und miſch es unter einander, theils in drey theil, weiche ein theil in ein ſeidel wein, laß über nacht weichen, nimm kieſſel-ſteine, mache ſie glüend heis, ſetze den krancken in eine wohl vermachte wanne, und ſpritze von dieſem eingeweichten wein an die kieſſel-ſteine immerzu ein wenig, auf das der krancke ſchwitze, und wann er ſchier aus dem bade will gehen, muß man zuvor ein loth weiſſen vitriol in roſen-waſſer weichen, und ein tuch darein netzen, über den gantzen bauch legen, und ſehen, daß er noch ſchwitzen kan, das bad muß man zwey mal brauchen, alle tage ein mal, wann aber der krancke zu ſchwach iſt, über den andern tag.

N. 28. Eine Artzney für die Waſſerſucht.

Wann ihr laßt rocken-brodt backen, ſo laſſet von dem teig ein ſtück nehmen, doch das der teig, der genommen wird, wohl geſäuret und aufgangen ſey, laß denſelben teig wohl ſaltzen, würcks wie ſonſten einen teig oder brodt, allein machs länglicht wie einen ſtritzel, laß es mit dem brodt zugleich backen, nimm wein-rauten, zerreibe ſie wohl, thue eßig darzu, laß wohl warm werden, wann man das brod heraus thut, ſchneide den obbemeldten ſtritzel oder ſtollen nach der länge von einander, gieß die raute und den eßig ſo gemiſcht darauf, binds auf die fußſohle, ſo warm als mans erleiden kan, auf den abend wenn man ſchlaffen gehet, thut mans wieder herab, und verneuret es, ſo ziehets die geſchwulſt raus, das brodt wirff in ein flieſſendes waſſer.

N. 29. Ein anders.

Kohl-blätter im waſſer weich geſotten, dieſe blätter in einem ſaubern tuch wieder abgetrocknet, und alſo warm, als mans leiden kan, über die

die fußſohlen und waden, wo es geſchwollen, übergelegt, es zieht viel feuchtigkeiten heraus.

Dieſes iſt an etlichen Perſonen probiret worden.

N. 30. Man nimmt die ordinaire attich-ſalſe oder gallerte, und thut brandwein darunter, rührts wohl ab, doch daß gleichwohl ziemlich dick iſt, und drückt ein tüchlein darein, legts über die geſchwollene füſſe, wann es trocken worden, ſo netze es wieder ein, ſo ziehts die geſchwulſt aus.

Mehr vor die Waſſerſucht- und Glieder-Wehe.

N. 31. Heu-blumen oder ſaamen im waſſer oder wein gekocht, hernach in ein ſäcklein gethan, und warm auf den magen gelegt.

Noch ein anders.

N. 32. Man ſoll nehmen brandtwein und venediſche ſeiffe, dieſe zwey ſtücke durch einander gemiſcht, und einen guten ſud thun laſſen, darnach auf ein tüchlein geſtrichen, und auf die ſohlen gelegt, und das im tage drey mal verneuert.

Ein anders vor die Waſſerſucht.

N. 33. Nimm friſchen kreen oder meerrättig aus dem erdreich, welcher niemalen in kein waſſer kommen, ſchabe die erde ſauber ab, ſchneide die wurtzel nach der länge gar klein gewürffelt, ſtoſſe ihn in einen mörſel, als ob du ihn über ein rind-fleiſch ſtoſſen wollteſt, wann der kreen genug, aber nicht gar zu klein geſtoſſen, ſo nimm halb ſo viel friſchen tauben-koth, ſtoß ſelben unter den kreen, ſo lang bis ſich beyde wohl unter einander vermenget haben, nimm ein leinen doppeltes tüchlein, ſo lang und breit die fußſohlen ſeyn, ſtreich das geſtoſſene wie ein pflaſter auf, binds dem patienten unten auf beyde ſohlen, und ſo offt eine ſtunde vorbey, ſiehe wiederum darzu, wann ſich der aufſchlag dörr und trocken befindet, thue das hinweg, ſchlag wiederum friſches darüber, das thue ſo offt und lang, bis ſich der effect am krancken würcklich erweiſt, das erkennen der würckung wirſt du finden an dem krancken, wann der urin durch den gewöhnlichen ort häuffig von ihm flieſt, dann diß iſt ein waſſer, ſo in allen gliedern des menſchen ſteckt, von dieſem tauben-koth und kreen oder meerrättig gezwungen und ausgeführet werden muß, und iſt nicht vonnöthen einige inner- oder äuſſerliche medicin zu gebrauchen, es ſey ſchmiererey oder was anders.

Dieſe medicin muß zum wenigſten drey tage und nacht gebraucht und continuiret werden, abſonderlich, wann die waſſerſucht ſehr überhand genommen, daß die geſchwulſt der füſſe und des bauchs ſchon bey der hertzgrube

grube heroben wäre, ſodann iſt ein groſſer fleiß anzuwenden, und gefahr zu beſorgen, wann es unterhalb iſt, ſo iſt es gut, und groſſe hoffnung des aufkommen, ſo offt man das pflaſter auflegt, muß es friſch gemacht werden.

N. 34. Mehr ein gewiſſes Stück.

Man ſoll den allerſtärckeſten rättig nehmen, und ſchaben, und 24. ſtunden in brandtwein weichen, alsdenn den rättig genommen, unten an die füſſe gebunden, man kans ſo offt man will erfriſchen.

N. 35. Ein anders darvor.

Waldmeiſter, das kraut auf die geſchwulſt der füſſe und leib gelegt, ingleichen das ſchöll-kraut, ziehen beyde gewaltig die geſchwulſt aus, es ſeyn auch die ausgebrennten waſſer von dieſen kräutern gar nützlich für dieſen zuſtand, ingleichen das iſop-waſſer.

Item:	Das waſſer	fol. 10.	Num. 26.
Item:	Das waſſer	fol. 15.	Num. 35.
Item:	Das waſſer für die wind-waſſerſucht	fol. 23.	Num. 62.
Item:	Das waſſer für die waſſerſucht	fol. 24.	Num. 64.
Item:	Der ſafft	fol. 41.	Num. 8.
Item:	Die attich-ſalbe oder brühe	fol. 49.	Num. 1.
Item:	Die creutzbeer-ſalſe	ibid.	Num. 2.
Item:	Die cronabeth- oder wachholder-ſalſe	fol. 50.	Num. 3.
Item:	Die hollunder-ſalſe	ibid.	Num. 4.
Item:	Die wermuth-latwergen	fol. 55.	Num. 13.
Item:	Das cardobenedicten-öl	fol. 59.	Num. 6.
Item:	Die eichene miſtel-ſalbe	fol. 71.	Num. 3.
Item:	Die ſalbe	fol. 82.	Num. 28.
Item:	Das edle pulver	fol. 92.	Num. 19.
Item:	Das kraut gratiola	fol. 242.	Num. 6.
Item:	Das mittel	fol. 260.	Num. 1.
Item:	Das mittel	fol. 266.	Num. 14.

Für die Zahn-Schmertzen.

N. 1. Iſt dieſes gut zu gebrauchen.

Man nimmt einer haſelnuß groß theriac, einer halben erbiß groß campher, 4. tropffen nägelein-öl, opium 3. gran, dieſes miſcht man alles

zuſammen, darvon applicirt man auf die zähn ſelbiger ſeiten, wo es wehe
thut: dieſes ſtillet den ſchmertzen, und bringt einen ruhigen ſchlaff, diß iſt
allein zu gebrauchen in währenden ſchmertzen, wenn aber die ſchmertzen im
haupt und zähnen ſo lang anhalten, und keine beſſerung erfolgen wolte, ſo
ſeynd die egel hinter den ohren in dergleichen zahn-ſchmertzen gar gut und
dienſtlich, ſolche flüß auszuziehen, die ſchröpff-köpff und ventoſen ſeynd in der-
gleichen flüſſen auch gut und erſprießlich: in allen verzweiffelten zahn-
ſchmertzen iſt folgendes mittel gut, welches viel hundertmal geholffen:
Man nimmt von einem groſſen nußbaum, von einem aſte die mittlere rinde,
eines halben eyes groß, legts 24 ſtunden in eßig, hernach nimmt mans heraus,
und bindet ſelbige ſchalen auf den arm ſelbiger ſeiten des ſchmertzens, und
eben auf den ort, wo man die fontanell pflegt zu ſetzen, dieſes ziehet eine blaſe,
es ſoll aber 24. ſtunden liegen bleiben, hernach öffnet man die blaſe, und
heilts wie gebräuchlich, dieſes ſtillet nicht allein den ſchmertzen, ſondern be-
nimmt ihn auf eine lange zeit.

N. 2. Ein bewährtes Mittel vor das Zahn-Wehe.

Man muß ein zwiebel-haupt nehmen, und guten venetianiſchen mythridat
darauf ſtreichen, alsdenn muß das auf die median-ader gebunden wer-
den, jedoch auf den contraren arm, wo das zahn-wehe nicht iſt.

N. 3. Vor den Zahn-Schmertzen.

Man nimmt frantzoſen-holtz 2. loth, der welſchen bertram-wurtzel 1. loth,
bilſen-ſaamen ein halb loth, opium tebacium 40. gran, diß alles klein
zerſchnitten und zerſtoſſen, was zum ſtoſſen iſt, denn in ein enges glas gethan,
und den allerſtärckſten flüchtigſten brandtwein 6. loth, ſpiritum ſulphuris an-
derthalb quintlein darauf gegoſſen, denn mit einer blaſe wohl verbunden,
und im ſande oder ſonſt heiſſen ort 2. tage ſtehen laſſen, und zu zeiten gerüt-
telt, alsdenn durchgeſeyhen und aufbehalten, welcher zahn wehe thut, auf
denſelbigen ort auswendig an den wangen ſechs tropffen angeſtrichen, zwey
vatter unſer lang darauf gelaſſen, darnach mit friſchen brunnen-waſſer abge-
waſchen, ſo iſt der ſchmertz auch hin.

N. 4. Ein treffliches gutes Waſſer vor allerley Zahn-Schmertzen.

Nimm 40. oder 50. blätter von hedera, (das iſt mauer-epheu) und ein
loth althæa ſive Ibiſcus, iſt eybiſch-wurtzel, die ſtücke in 2. maas guten
reinen weiſſen wein des beſten gethan, in einem neuen hafen oder topff
wohl zugedeckt, oder in einer ſilbern kanne das halbe theil einſieden laſ-
ſen,

ſen, alsdenn drey gran guten biſam darein gethan, und noch ein- oder zwey mal wieder ſieden laſſen, alsdenn durch ein tuch geſiegen, den mund darmit geſpühlt, in dem mund gehalten auf der ſeiten, da der ſchmertz iſt, und das zahn-fleiſch mit dem finger gerieben, das ſoll man des tages zwey oder drey mal thun, es muß aber allezeit warm gemacht werden, ſo man es brauchen will, es iſt mehr als zwey hundert menſchen darmit geholffen worden.

N. 5. Ein gutes Mittel für das Zahn-Weh.

Erſtlich thue in eine zinnerne ſchüſſel von einem neu-gelegten ey das weiſſe auf ein kleines kohlfeuer, reibs mit einem ſtück allaun ſo lang, bis es wie ein köchlein oder müslein wird, alsdenn thut man darein etliche tropffen baum-öl, und ein wenig lager-brandtwein, ſtreichs auf ein tüchlein, legs auswendig über, wo der zahn-ſchmertzen iſt, und wenn es kalt wird, wärme es wieder, es hilfft gewiß in den groſſen ſchmertzen, und iſt offt probirt worden.

N. 6. Ein Zahn-Waſſer.

Man nehme gebrennten allaun zerſtoſſen zwey quintlein, gantzen zimmet ein halb quintlein, gutes brunnen- oder roſen- und rosmarin-waſſer, jedes acht loth, dieſes alles in kleine gläſerne kolben gethan, in heiſſer aſche den halben theil einkochen laſſen, ſeigs durch ein ſauber tuch, ſtarck ausgepreſt, behalts in einem glas, darmit ſoll man mit einem ſaubern tüchlein die zähne reiben und waſchen, macht nicht allein ſchöne zähne, ſondern verhütet auch das fleiſch vor aller fäule und verſehrung.

N. 7. Mund-Pulver.

Man nehme gebrennte muſcat-nuß, gebrennten rosmarin, und gebrennten allaun, jedes ein quintlein, gedörrte ſalbey ein halb quintlein, alles zu pulver gemacht, und die zähne darmit gerieben, hernach mit folgendem mund-waſſer ſauber gewaſchen.

N. 8. Mund-Waſſer.

Nimm breiten wegrich, brunnkreſſe, löffel-kraut, ſalbey, weg-graß, eichenes laub, fünff finger-kraut-wurtzel, jedes zwey hände voll, diß in drey ſeidel waſſer geſotten, durchgeſeiget, und mit löffel-kraut-ſafft, nuß- und maulbeer-ſafft, jedes zwey löffel voll, ſpiritus vitrioli zwantzig tropffen, alles vermiſcht, des tages drey- oder vier mal das maul ausgewaſchen.

N. 9.

N. 9. Ein gutes Waſſer für die Flüſſe der Zähne.

Man nehme zwey pfund alaun, und brenne ihn gar weiß, und ſtoß ihn klein, hernach nimm ein pfund ungebrennten alaun, und ſtoß ihn auch, thue alles zuſammen in einen helm, und diſtillire ein waſſer daraus, hernach nimm den vierdten theil ſo viel braunellen-waſſer, ſo viel agley-waſſer, und ſo viel ſalbey-waſſer, miſch alles zuſammen, ſchneide noch zwey loth muſcaten-nüß klein, und ein loth ſchöne rothe myrrhen, thue es darein, und laß 9. tage an der ſonne ſtehen, ſo dann behalt es.

NB. Mit dieſem waſſer waſche alle wochen ein mal die zähne wohl, es läſſet keine wehetagen noch fäule kommen, hindert das fallen der flüſſe, benimmt den geſtanck und macht weiſſe zähne.

N. 10. Ein Pulver für die Zahn-Schmertzen.

Nimm zwetſchken-laub, margaranten- oder granaten-ſchahle, ſalbey, ſchlehen-blüthe, jedes acht loth, rosmarin vier loth, nägelein, alaun, rothe corallen, jedes zwey loth, maſtix, ſcharlach-roſen, veilgen-wurtzel, hohl-wurtzel, jedes ſechs loth, dieſe ſtücke alle klein zu pulver gemacht, ſo iſt es fertig.

NB. Wenn ein menſch groſſe zahn-ſchmertzen hat, oder das zahn-fleiſch weicht, ſoll er von dieſem pulver drey kleine eß-löffel voll nehmen, darauf gieſſen ein ſeidel friſch brunnen-waſſer, und einen finger einſieden laſſen, hernach ſtehen laſſen, daß ſich das pulver auf den boden ſetzt, und das maul offt darmit auswaſchen.

N. 11. Zahn-Pulver.

Erſtlich nimmt man ein rockenes brodt die rinde darvon und brennts, hernach ſtöſt mans klein.

Zum andern nimmt man gebrenntes hirſchhorn halb ſo viel als brodt, und auch zerſtoſſen.

Zum dritten nimmt man ſalbey, und die muß man auf ein brdun-blätlein dörren auf einer heiſſen aſche, aber nicht daß man ſie verbrennt, nur ſo viel gedörrt, als man reiben kan, hernach muß man ſieben, daß die ſtengel darvon kommen, deren ſalbey muß ſo viel ſeyn, als hirſchhorn, hernach unter einander gemiſcht, damit iſts fertig.

N. 12. Einen Stein zu machen vor das Zahn-Wehe.

Man nimmt rohen alaun ein pfund, legt ſolchen in eine glaßirte ſchüſſel oder rein, ſetzt ihn zu einem linden feuer, und läſt ihn ſo lange, bis er zu waſſer zergehet, alsdenn nimmt man ein loth vom beſten ſtarcken zimmet, ein loth gewürtz-nägelein, ſtöſt alles klein, ſchüttet es in eine ſchüſſel, rühret es mit einem höltzlein, nimmt es vom feuer, und ſchüttet darzu ſieben gran biſam, welcher vorhero mit ein wenig zucker gantz klein gerieben iſt, und gieſt ſolches hernach gantz heis in von papier gemachte keſſel, behalte ſolches zum gebrauch, aber an einen trockenen ort, daß er nicht zergehet.

NB. Wann einem der zahn wehe thut, der leg von dieſem ſtein auf denſelben zahn, auch wenn etwann ein zahn fault, ſo wird er geſund, und tödtet die kleinen würmlein darinnen.

N. 13. Zahn-Waſſer.

Erſtlich nimm grünen lack zwey ducaten ſchwer, alaun vor zwey kreutzer oder ſechs pfennige, ein halb ſeidel ausgebrennt ſalbey-waſſer, ein halb ſeidel friſches brunnen-waſſer, den grünen lack ſamt den alaun zu pulver geſtoſſen, in eine gläſerne flaſche gethan, alſo zwey ſtunden ſieden laſſen, hernach abkühlen laſſen, mit dieſem waſſer waſche morgens und abends die zähne, macht das fleiſch wachſen, und ſtärckt die zähne.

Item: Das Kayſer Carls-waſſer	fol.	7.	Num.	13.
Item: Der göldene eßig	fol.	33.	Num.	1.
Item: Die zahn-latwerge	fol.	55.	Num.	14.
Item: Das cardobenedicten-öl	fol.	59.	Num.	6.
Item: Die alabaſter-ſalbe	fol.	70.	Num.	1.
Item: Pulver für brandige zähne	fol.	103.	Num.	62. 63.
Item: Die präparirte cronabeth- oder wacholder-beer	fol.	118.	Num.	19.
Item: Der rothe ſtein.	fol.	120.	Num.	21.

Vor die Zunge.

N. 1. Wann die Zunge zerſchrunden oder wund iſt.

Laß ein ſcharlach-flecklein in braunellen-waſſer eine viertel-ſtunde ſieden, das ſoll einer ſo warm, als mans erleiden mag, im mund halten, und es offte thun.

N. 2. Für ſperrichte und aufgeſprungene Zungen.

Man nimmt braunellen-waſſer, oder borragen-waſſer, geſtoſſenen haus-wurtzel-ſafft, von einem friſchen ey ein wenig des weiſſen, wenns möglich, auch einen lebendigen krebs zerſtoſſen, dieſes mit dem waſſer durchgeſiegen, und in daſſelbige ſoll man quitten-kern einweichen, daß

es wie eine ſultz oder brühe wird, alsdenn ſcharlach an ein breites, höltzernes ſchäufflein annähen, und gar offt mit demſelbigen die zunge beſtrichen, ſo wird ſie ſauber und bleibet gar feucht.

N. 3. Wenn Blaſen auf der Zunge auffahren.

Nimm eßig und roſen-waſſer unter einander vermiſcht, und im munde hin und wieder geſchwanckt, es vergehet.

N. 4. Für die Geſchwähr der Zungen.

Nimm eine muſcaten-nuß, halb ſo viel alaun, einen löffel voll roſen-honig, ein ſeidel braunellen-waſſer, laß wohl zuſammen ſieden, und wenn man den mund wohl ausgewaſchen, ſoll man einen löffel voll von ſolchem im mund halten, ſo lange man kan.

Item: Der quitten-ſafft fol. 42. Num. 14.

Item: Das componirte Johannes-öl. fol. 63. Num. 13.

Wann einem das Zäpflein hinab fällt.

N. 1. Dieſes iſt zu brauchen.

So nimm eine hand voll ſandel, und treib den in einem ſtarcken eßig ab, daß es dicke wird wie ein müslein, und legs einem auf die ſcheidel, es hilfft fürwahr.

Für die Zittrach oder Schwinden.

N. 1. Brauche dieſes.

Nimm lebendige fliegen, und zerreibe ſie etliche mal an den zittrach oder ſchwinden, es hilfft.

N. 2. Ein anders.

Reibe die zittrach mit einer limonien, denn der ſafft beiſt den zittrach hinweg und kühlet, man muß reiben, daß der zittrach gantz roth und brennend wird; dieſes des tages zwey mal.

N. 3. Vor den Zittrach oder Flechten.

Man nehme ſchaaf-ſäu- und hühner-koth, ſolches mit eßig alles wohl durch einander gemiſcht, ſamt einer ungewäſſerten butter, zu einer ſalbe gemacht, und die zittrachen darmit geſalbet.

N. 4. Ein anders.

Nehmet weiſſen weyhrauch, legt den in wein, ſchmieret euch darmit, es hilfft.

N. 5. Mehr dergleichen.

Nimm wilden hanff, drücke den ſafft aus, und ſchmiere die zittrach oder ſchwinden darmit; oder mit zwiebel-ſafft geſchmieret.

N. 6. Vor die Zittrach.

Ein papier auf einem zinnernen teller angezündet, daſſelbige damit einem finger auf die zittrachen warm geſchmiert etliche mal, iſt perfect.

N. 7. Noch mehr.

Einen ſchwartzen winter-rättig zu dünnen blättlein geſchnitten, und die zittrach darmit gerieben, hernach einen faden durchgezogen, und im rauchfang oder feuer-mäuer gehenckt, und wie der rättig abdörret, ſo vergehet auch der zittrach.

N. 8. Vor die Zittrachen.

Mit rutten- und krebs-gall den zittrach geſchmieret.

N. 9. Eine gute Salbe vor die Zittrach oder Schwinden, und auch vor den Grind.

Erſtlichen nimm Mercurium ſublimatum vier loth, ſchöne rothe goldmyrrhen zwey loth, dieſe beyde ſtücke reib auf das kleineſte, jedes beſonder, hernach nimm rindernes ſchmaltz ein pfund, terpentin ein halb pfund, dieſe beyde ſtücke laß gemach unter einander zergehen, und wenns zergangen iſt, ſo hebs von dem feuer, und thue dieſe zwey pulver darein, und rühre die ſalbe ſo lange bis ſie geſteht, alſo iſt es fertig.

NB. Wer eine zittrach, oder auch den grind hat, ſoll ſich mit dieſer ſalbe ſchmieren, wenn aber die zuſtände gar ſtarck ſeynd, ſo ſchmiert man ſich alle drey tage darmit. Dieſe ſalbe iſt auch vor das vieh in ſolchen zuſtänden zu gebrauchen.

N. 10. Sälblein vor die Zittrach.

Man nimmt haus-wurtzel, ſtößt, und preſt den ſafft aus, hernach macht man mit dieſem rohe geſtoſſene und durchgeſiebte krebs-augen an, gleich wie ein ſälblein, und ſtreicht es über, es ſoll alle wilde wimmern, flecke, und auch die zittrach vertreiben.

Item: Das zittrach-öl fol. 69. Num. 36.
Item: Das pulver fol. 99. Num. 47.
Item: Der rothe ſtein fol. 20. Num. 21.
Item: Unguentum Ægyptiacum fol. 421. Num. 10.

Für den Stuhl-Zwang.

N. 1. Eine Salbe darvor.

Man nimmt himmelbrand, breit wegrich-kraut, rothen dorn und gänſerich/ eines ſo viel als des andern, hirſch-unſchlitt, und ſo viel brandtſchmaltz, darinn ein ey gebacken oder geröſtet, dann dieſe ſalbe auf pflaſter geſtrichen, über den leib gelegt, und darmit geſchmieret.

Ein anders.

N. 2.
Grüne ſchlehen zerſtoſſen, in ein ſäcklein gethan, in rothen wein geſotten, für den leib gehalten, wenn man die ſchlehen nicht kan grün haben, ſo nimmt man dürre.

Noch ein anders.

N. 3.
Weiſſen weyhrauch auf ein kohl-feuer gelegt, den rauch in leib gehen laſſen; fettes kühn-holtz iſt auch gut.

Ein anders.

N. 4.
Mache einen ziegel heis, den in einen nacht-ſtuhl gelegt, thue terpentin darauf, und laß den dampff in den leib gehen.

Ein bewährtes Stück für den Zwang.

N. 5.
Man nehme klein geriebenen maſtix, rühre denſelben unter einen reinen terpentin, mache alſo darvon kügelein, und mit denſelben räuchere die tücher, und halts auf den leib, oder wenn der krancke ſo viel kräffte hat, auf einen nacht-ſtuhl geſetzt, und den rauch unter ihm gemacht, iſt bewährt.

Kugeln darvor.

N. 6.
Man nehme terpentin, und rühre klein geſtoſſene lorbeer-ſchalen und majoran darein, ſo viel man darein bringen kan, mach kleine kugeln daraus, und ſetze ein kleines kohl-feuer in einen nachtſtuhl, lege eine kugel darauf, und laß den dunſt in leib gehen.

Vor den Zwang.

N. 7.
Man nimmt einen heiſſen ziegel, legt eine rohe leinwand darauf, ſchmierts mit hirſch-unſchlit an, ſetzt den patienten mit bloſſem leib darauf, das thut man offt im tage, es hilfft mit GOttes hülffe gewiß.

Ein anders.

N. 8.
So offt man ſtuhlgang hat, den hindern mit katzen-kraut gewiſcht.

Für den Stuhl-Zwang.

N. 9.
Mach einen eychenen faß-boden heis, und thue hirſch-unſchlit darauf, ſetze dich mit dem bloſſen hindern, ſo warm du es erleiden kanſt, darauf, dann 2. zäpffel hirſch- oder bocks unſchlit im leib gethan.

Noch eins für den Stuhl-Zwang.

N. 10.
Nimm himmel-brand oder königs-kertzen, rothe pappel-roſen, weiſſe lilien, ſiebs in waſſer, thue es in ein ſäcklein, legs über den leib, wann das zäpffel von hirſch- oder bocks-unſchlitt im leibe iſt.

Für den Zwang, ſo eines die rothe Ruhr hat.

N. 11.
Nimm baum-wolle, mache ſie breit wie einen thaler, und in der mitten wie ein zäpffel darauf, überſchmier es gar dicke mit terpentin, und leg es alſo auf den hindern leib, oder maſt-darm, und drücke das zäpffel gar wohl hinein, ſo hilfft es gewiß, es muß aber offt gethan werden, bis es hilfft; ſo eines verlohren, mache ein anders.

N. 12.

N. 12. **Ein anders.**

Nimm zucker-roſat, der ohne limonien-ſafft gemacht iſt, und eine muſcaten-nuß gebrennt, und unter den zucker-roſat geſtoſſen, kugeln daraus gemacht, und in leib geſteckt.

N. 13. **Noch ein anders.**

Nimm ein fetzlein oder tüchlein, damit man das wein-ſpont zumacht, ſchmiers mit hirſch-unſchlitt an, und warm auf den hintern leib, oder maſt-darm gelegt. Probatum.

N. 14. **Mehr dergleichen.**

Halt warme küchen-hadern vor den leib.

N. 15. **Noch ein anders.**

So einem der zwang- oder affter-darm ausgehet, der nehme pulver von kletten, und ſtreue es darauf, es wird linder werden darvon.

Item: Die ſalbe vor den zwang fol. 83. Num. 32.
Item: Die zwang-räucherung fol. 109. Num. 30.
Item: Clyſtier für den zwang fol. 138. Num. 15.19.
Item: Das mittel unter der rothen ruhr. fol. 380. Num. 2. 3.

Bericht,

Wie, und wann die Kräuter müſſen geſammlet werden.

Die kräuter aufzudörren, ſind ſie in der beſten krafft, wann dieſelben blühen, und müſſen frühe vor der ſonnen aufgang, oder gantz ſpät auf den abend, da die ſonne ſchon untergangen, gebrochen werden, dann ſonſt die ſonne alle krafft von den kräutern an ſich ziehet, alsdann ſtreifft man ſie von den groben ſtengeln, und klaubt es ſauber, abſonderlich was zum pulver und dergleichen ſachen, was zum einnehmen gehöret, und ſtreuet es in ein ſauber zimmer oder kammer, ſo einen höltzernen boden hat, auf die erde, ſchön ſchichtweiſe von einander; Was die blümlein und blüthe ſeynd, kan man auf tafeln ausſtreuen, es muß aber weder lufft noch ſonne an denſelbigen ort kommen, ſo werden die kräuter ſo ſchön abgedörrt, und bleiben in ihrer beſten krafft, daß ſich zu verwundern iſt. Die wurtzeln betreffend, ſeynd ſie am beſten zu graben, zwiſchen denen beyden frauentägen, das iſt den 15. aug. und 8. ſept. vor dieſer zeit iſt die krafft nicht ſo ſtarck darinnen, als darnach, weil es in kraut beſtehet; Ich pflege allezeit um dieſe zeit graben zu laſſen, doch ſeynd ſie noch gut, und nicht zu verwerffen, ſo lange bis die erde gefrieret, dieſelben muß man ſauber waſchen und reinigen, und zu dünnen blättlein ſchneiden, was die groſſen ſeynd, und alſo darmit umgehen, wie oben mit den kräutern, aber offt darzu ſehen und umwenden, daß ſie allezeit auf trockenen örtern liegen, weil ſie ſonſt ſchimmlich und faul werden, man kan ſie auch an fäden anfaſſen; einem jeden nach ſeinen belieben.

Die Gewichter zu wiſſen, die man in der Apothecken braucht.

Zwantzig gran, oder zwantzig pfeffer-körner ſchwer, macht einen ſcrupel, drey ſcrupel, oder ſechtzig pfeffer-körner ſchwer, macht eine drachma. Eine drachma iſt ſo viel als ein quintlein, vier drachmæ oder vier quintlein, macht ein loth, zwey loth macht eine medeciniſche untze, zwölff untzen macht ein mediciniſches pfund.

Regiſter über die Kranckheiten, oder Zuſtände.

NB. Die Ziffern bedeuten das Blat.

A.

Abnehmen am leib 150
Ader/ güldene 148
Affel oder geſchwär, geſchwulſt und entzündung 140. wann die füſſe nach dem fieber afflich werden 147
Angina 150
Apoſtem 144
Aſſel oder wurm im finger 153
Athem/ ſo übel riecht 154. vor ſchweren athem ibid.
Atter oder otter, ſo eine in menſchen kriecht, auch ſo ſie beiſt 152. ſeq.
Augen-zuſtände 139. vor die fell in den augen 141. für die flüß in den augen 142. geſchwär derſelben 143. geſchwulſt deren ibid. für perlen in augen ibid. für rothe augen 141
Ayß oder blut-ſchwäre 153

B.

Bär-mutter, ſuche mutter-zuſtände.
Bein-gewächs oder über-bein 162
Blähungen 163
Bleichſucht der frauen, ſuche zeit der frauen
Blattern oder pocken 175. in augen 178. im halß ibid. blatter-maaſen 179. auf der zungen 450
Blödigkeit der frauen 196 ſe.
Blüths der frauen, ſuche zeit der frauen.
Bluten der naſen 165. der wunden, und dero blutſtillung 167
Blutgang 208 ſeq.
Blut-ſpeyen 348
Bluts-Tropffen/ oder geronnen blut 165
Brandt kalt, und hitzig, und deſſen löſchung 169. ſeq. in winnigen oder tollen hunds-biſſen 295
Brechen 157
Bräun 155. hertz-bräun 156. in ungariſchen kranckheiten ibid.
Brennen/ wann man ſich mit unterſchiedlichen ſachen verbrennet 170. ſeq.
Brüche 163
Brüſte-zuſtände der frauen 161. vor harte brüſte ibid. ſo ſie ſchwären ibid. nüſel oder knoten daran 162. für raute daran, auch bey denen kindern ibid.
Bruſt-zuſtände 158.

C.

Catharre 182. ſteck-catharre 184. auf der bruſt 185
Contracturen 180

D.

Dampff 194
Darm-zuſtände, abſonderlich des leibs darms 194. deſſen verſehrung ibid. darmvergicht 196
Dippel und pinckel 205
Dörr oder ſchwindſucht 187

F.

Fallen 215
Feig-wartzen 251
Feuchtigkeit des leibs 252
Feuer das wilde 256
Fieber-zuſtände 242. dreytägige 243. viertägige 244. verborgene 245. hitzige 246.
fieber-beulen 245

Flax ſ zuſtände 255
Flecke blaue 250
Flüſſe des haupts 253. im gehirn ibid. kalte flüſſe ibid.
Fluß der weiſſe 199. ſo er zu ſtarck flieſt 201. der rothe, ſo zu ſtarck flieſt, ſuche blutgang.
Fraiß oder ſchwere noth ſ zuſtände 248
Frantzoſen 255
Frauen ſ zuſtände 196. wann ſie ſich beſorget, um das kind zu kommen 218. ſeq. oder es wäre in ihr todt 222. wann ſie zu lang zum kind gehet ibid. wann ſie nicht gebähren kan ibid. wann ſie die wehe verliehret 223. wann die wehen nicht recht gehen wollen ibid. die wehen zu befördern 224. ſo in ihr das bürdel oder nachgeburth angewachſen 226. und doch der fluß hefftig gehet 227. ſo ihr der leib verſchwillt ibid.
Froſch 256
Fruchtbarkeit der frauen 212
Fürfall 236. ſeq.
Füſſe geſchwollene 255

G.

Gall 263
Geblüts ſ reinigung 264
Geburts ſ nothwendigkeit 239
Gefröhr ſ oder erfröhr ſ zuſtände 271
Gehör ſ zuſtände 257
Gelbſucht 260
Geſchwär 270. im halß 285. im kopff 303. auf der bruſt 348 auf der zunge 450
Geſchwulſt 268. im geſicht ibid. am gantzen leib der waſſerſucht gleich 269. vor gähling e geſchwulſt am leib ibid. in der bleichſucht 198
Gewalt GOttes/ ſuche Schlag.
Gifft und mittel darvor 272
Glieder ſ zuſtände 265. vor das glied ſ waſſer ibid. wann man ein glied aufbället, oder verrenckt 266. vor den glied ſ ſchwamm ibid.
Grieß/ ſuche ſand und ſtein
Grind. 259

H.

Halß ſ wehe und heiſerigkeit 282. wann die mandeln geſchwollen 284. wann eine nadel in halß kommt 286. ſo eine kröte in halß kommt ibid.
Harn ſ winde 291. wann eines nicht harnen kan 293. vor das blut ſ harnen 294
Haupt ſ zuſtände, ſuche Kopff ſ zuſtände.
Hectica 287
Hertz ſ und deſſen ſtärckung 278
Hertz ſ geſperr oder hertz ſ geſpann 281
Hertz ſ klopffen 280
Hinfallende ſucht 273
Hitzige und ungariſche kranckheiten 274
Huſten im catharr, ſuche Catharr.
Hüfft ſ wehe 296
Hunds ſ und winniger oder toller thier ſ biß 295

K.

Kind ſ betterin zuſtände 231. hitze derſelben 230. reiſſen 229. brennen in der ſeiten ibid. kopff ſ wehe 231. verſtopffung derſelben 231. 245. ſo ſie aber nicht ſchlaffen kan 231. ſo ſie närriſch wird 231. magen ſ wehe 353. ſo ſie die geſpünn oder die milch verliehret 232. wann die amme ihre zeit bekommt ibid. ſpünn oder milch zu vertreiben 233. ſo die wartzen zerſchrunden ibid. wie man ſich nach der niederkunfft zu verhalten hat ibid. wann ſich die mutter vertritt oder ausfällt 236. ſo die unrechte geburt ausgehet ibid. wann aus dem vordern leib was gehet ibid. vor den fürfall 237. ſo ſie wegen eines ſchaden das waſſer nicht halten kan 238. vor die blattern oder blaſen, ſo am leib wachſen ibid. wann einer die mutter ſchwürt 239. vor das ungeſegnete oder verſprochene. 241
Kinder ſ zuſtände 304. wann ſie wollen auswachſen ibid. wann ſie wollen blattern oder pocken 305. ſo man beſorget, ſie bekommen die blattern oder pocken 316. ſeq. wann die blattern oder pocken ausſchlagen 308. wann ſie blattern

oder pocken im halſe haben ibid. für den
halß, wann die blattern oder pocken be-
ginnen abzudörren ibid. wann ſie flecken
oder maſern ibid. wann ſie gebrochen,
309. waſſer-brüche ibid. catharr ibid.
wann der catharr nicht nachlaſſen will,
310. wann ſie voll auf dem brüſtlein
311. wann ſie die bruſt-beſchwerung
und den huſten haben, 313. wann ſie
voll im kopffe ſeynd, 314. wann ſie den
huſten haben, 315. wann ihnen der hals
and naſe aufgeſchwillt, ibid. wann ſie
den durchbruch haben 316. wann man
ſie abſpennet oder abgewöhnet, gewiſſe
küchlein, ibid. wann ſie die darm-fraiß
oder ſchwere noth innerlich haben 318.
wann ſie die ſchwere noth haben 319.
vor den gaum der kinder ibid. vor die
gelbſucht ibid. wann ſie mit der gelb-
ſucht gebohren werden 320. wann ſie
das hertz-geſperr oder hertz-geſpann
haben ibid. wann ſie hitze bekommen
ibid. wann ſie bey der nacht hitze be-
kommen 321. wann ſie hitz-blattern auf
der zungen haben ibid. wann ſie im
munde weiß werden 322. wann ſie nicht
harnen können ibid. wann ihnen das
köpffel aufgebrochen ibid. wann ſie
nicht offen ſeynd im leib 323. vor das
lachfeuer 324. vor die mutter-mahl 325.
wann ſie mit-eſſer haben ibid. wann ſie
nicht zunehmen, oder abdorren 326.
wann ſie das reiſſen haben ibid. ſeq.
wann ſie den ſand oder ſtein haben 328.
wann ſie nicht ſchlaffen mögen 329.
wann ſie verſchryen oder verruffen, wie
auch böſe mäuler 330 vor das unter-
wachſen ibid. ſeqq. vor die würm 332.
ſeqq. wann ſie wind haben 333. ſeqq.
wann ſie die waſſerſucht haben 335. daß
die zähn bald wachſen. ibid
Kopff-zuſtände 301. kopff-wehe ibid. bey
den ſchläffen 302. vor die ſchüß im
kopff 303. vor das ſauſen ibid. vor ge-
ſchwär im kopff ibid. kopff-ſtärckungen 297
Krampff-zuſtände 338
Krebs-zuſtände 336. am halß 337
Krätze 338. auszutreiben 339
Kröpffe 341

L.

Lachfeuer / ſuche feuer das wilde, auch
rothlauff, ſchön oder roſe.
Lähme 349
Leber/und dero zuſtände 342. beſchreibung
der leber ibid. erhitzte leber 345. fäulung
der leber ibid.
Leib oder maſt-darm 194
Lenden- und rücken-wehe 349
Lungenſucht oder dörr 187. ſeqq. 346. ſeq.

M.

Magen-zuſtände 350. alteration des ma-
gens ibid. ſchleim im magen ibid. ma-
gen-wehe ibid. üble verdauung 351. er-
kaltung ibid. wann er die ſpeiſe nicht be-
hält 353
Maul-geſperr 360
Melancholey 366
Milben im haar 366
Miltz-zuſtände 356. verſtopffung ibid.
erhartung 357
Mittel vor ſchwangere frauen 215. ſeq.
Mund-fäule 359. hitz im mund ibid. lö-
cher 360. übrige feuchtigkeit ibid.
Mutter-zuſtände 360. auffſteigen, reiſſen ibid.

N.

Nach-geburt, ſuche frauen-zuſtände 228
Nach-wehe
Nagel ohne ſchmertzen abgehen und wach-
ſen zu machen 367
Naſen-zuſtände 367. verſtopffung ibid.
übler geruch ibid. köpfferne naſen ibid.
Nieren-zuſtände 369. wann ſie ſchwinden 370

O.

Ohnmachten 371. der gebährenden 228
Ohren-zuſtände 371. wann ein wurm in
ohren ibid. ſchmertzen 373 ſauſen, ibid.
enter ibid. ſo ſie verfallen ſeyn ibid. ſo ſie
faulen 374. ſo ein ohrhöhl oder ohrwurm
in das ohr laufft. 372

Google

P.

Peſtilentz 374. peſt⸗beulen und carfunckel 378
Podagra 379
Pocken, ſuche blattern.
Pulß⸗zuſtände 381

R.

Reiſſen 392
Roſen oder rother fluß der frauen, ſuche zeit der frauen.
Rothe ruhr 382. auch weiſſe 386. 388
Rotblauff oder ſchön, oder roſe 394 wann es geſchwollen, dippel oder plattern, auch blaſen hat. ibid. ſeq.
Rücken⸗wehe 396

S.

Sand weiſſer und rother, auch ſtein 402. in der blaſen 403. in lenden ibid.
Sauſen im kopff 303
Schäden und friſche wunden 418. faule 419. hitzige 420. wildes fleiſch zu vertreiben 421
Schiatica 380
Schlaff/ ſo man deſſelben braucht 407 wider den ſchlaff 409
Schlag oder gewalt GOttes 409. ſo er ein glied getroffen 411. ſo die rede verfallen 413
Schüß im kopff 303
Schwangere frauen, ſuche mittel vor ſchwangere frauen.
Schwartze gelbſucht 262
Schwindel 298
Schwindſucht 415. wann ein glied ſchwindet ibid. wann das geäder zu kurtz 416
Seiten⸗brennen der ſchwangern frauen 220
Seiten⸗ſtechen 396

V.

Verflieſſen der frauen 208
Vergicht das kalte 425. das wilde 428
Verſtopffung der frauen 196. ſeq. des geblüts am gantzen leibe, und deſſen reinigung 264. ſeq.
Unfruchtbarkeit der frauen, ſuche fruchtbarkeit.
Ungeſegnete böſe mäuler oder verruffen 241
Unſinnigkeit oder verwirrung 423. in hitzigen kranckheiten 425
Unzeitige geburt 216. ſeq.

W.

Waſſerſucht 434. ſo ſich einer der waſſerſucht wegen geſchwulſt befürchtet 441. ſeq nach der gelbſucht und fieber 442
Wehe der frauen, ſuche frauen⸗zuſtände.
Weiſſer fluß, ſuche fluß oder weiſſe.
Winde 428. ſo ſie ſehr drücken auf der bruſt 429. in mutter⸗zuſtänden ibid.
Würm 432. hertz⸗wurm ibid. im leibe 433. ſpul⸗wurm der kinder ibid.
Wurm am finger 43 ſo der brandt darzu kommt 432

Z.

Zahn⸗ſchmertzen 445
Zäpffel, ſo es hinab fällt 476
Zeit der frauen, deren zuſtände 196. zeit zu vertreiben 202. ſeq. unordentlicher fluß deroſelben 205. wann derſelbe zu viel gehet 208. wann dieſelbe flüß bey ſchwangern frauen 216
Zittrach oder ſchwinden 450
Zungen⸗zuſtände 450
Zwang 552. ſo die rothe ruhr dabey 453

Mmm Regi⸗

Regiſter über die in dieſem Buche befindende Artzney=Mittel.

A.

Aepffel=ſafft zur labung 44
Aichene miſtel=ſalben 71
Alabaſter=ſalbe 70
Alant=wurtzel tugend im halß=wehe, und geſchwär 285. n. 20
Alkermes 38
Allerley ſchlag=waſſer 20. 21. 22.
Althææ=ſalben 70
Apoſtem=waſſer 2. 3. koch oder umſchlag 144
Artzneyen vor ſchwangere frauen 215. bis 241. vor den ſchlag 409. ſeq. vor die waſſerſucht 434
Aſchenfarbes edelgeſtein=pulver 92
Attich=ſalſen 49
Augen=waſſer 1. 2. 139. ſeq. 178. ſalben 71

B.

Baad vor den ſtarcken fluß der frauen, 201. vor die mutter 214. vor wind und ſand ibid. zum ſchwitzen vor die kindbetterin 235. vor den ſand 406. vor die dörr= und ſchwindſucht 289. vor kinder, ſo nicht zunehmen wollen 326. vor die krätze 340. in der waſſerſucht 435. vor die waſſerſucht 436. ſeqq.
Balſam der ungebohrnen kinder 11. köſtlicher vor den ſchlag 413
Bein=bruch=pflaſter 85
Bericht / die kräuter zu ſammlen, und dörren 454
Bertler=ſalben 71
Bewährtes ſtück vor die rothe ruhr 384
Bezoar=eßig 34. pulver 90
Blau veilgen=ſafft 39
Bleyweiß=ſälblein 174
Bley=zucker zu machen 112
Blut=ſtillungen in wunden 167. ſeq. in frauen=zeit 208. in der göldenen ader 184. ſeq.
Blutzer= oder melonen=mandel=milch, ſo laxiret 247
Brand=löſchung 169. ſeq. ſo man ſich mit pulver, feuer, oder heiſſen waſſer verbrennet 171. ſeqq.
Brandtwein 28. bis 33. aus kräutern, wurtzeln, und allerley beeren 28. von pomerantzen 30. 31. 33. zum purgiren 30. vor den ſtein 31. ſeq. auß brandtwein 32. abwiſch= oder ſchminck=brandtwein 33. von limonien ibid.
Braunmüntzen=öl 66
Bräun=pflaſter 157. bräun=zeltel zu präpariren 112
Brodt=waſſer vors reiſſen 18
Bruch=ſalbe 164. pflaſter 85
Brunnkreß=würckung und gebrauch 118
Bruſt=ſafft 40. 159 ſalbe zum abledigen 72. träncklein 158. tranck 159

C.

Capaun=ſultz oder gallert mit mandeln vor die ruhr 387. vor lungenſucht und catharr 185
Capaun=waſſer in kindbetten 235. in groſſen kranckheiten und ſchwachheit 279
Cardobenedicten=öl 59. ſalbe 72
Carmeliter=wein vor die waſſerſucht 434
Clyſtier 135 bis 139 für das abnehmen 135 vor die göldene ader ibid. vor blähung 136. in catharren und angina ibid. vor die ſchwangere frauen ibid. 137. vor die harn=winde ibid. vor die rothe ruhr ibid. vor ſand und ſtein ibid. vor den ſchleim im gedärm ibid. vor winde 138. vor zwang ibid. haus=clyſtir 139. vor hüfft=wehe 297. vor den catharr der kinder 315 haus=clyſtir vor die kinder 324. vor der kinder wind 335

Cam=

Campher-ſälblein 174
Corallen-ſafft 40. corallen-tinctur 116
Coriander zu präpariren 112
Creutzbeer-ſalſen oder gallert 49
Crocum metallorum zu präpariren 115
Cronabeth- oder wacholder-ſchwamm-waſſer 6. cronabeth- oder wacholder-ſalßen 50. ſalbe 73. cronabeth- oder wacholder-wein 376
Cronabeth- oder wacholder-beer zu präpariren 118
Cur vor die waſſerſucht 434. ſeq.

D.

Dörr-band 266
Dunſt vor die unfruchtbarkeit der frauen 212. die mutter zu eröffnen 222. die wehen zu befördern ibid. zu erledigung der nachgeburt 226

E.

Edelgeſtein zu präpariren 113
Edlen pillen 130
Electuarium catholic. 128
Elixier proprietatis 117
Erdrauch-ſafft 41
Eſels-milch-cur 188
Eßig 35. göldener eßig ibid. gifft-eßig 34. krafft-eßig 35. meer-zwiebel-eßig ibid. peſt-eßig 36. ſeq. eßig zur brandt-ſalbe 74
Extract von menſchen-hirn-ſchalen 116.

F.

Faiſten oder fett die mutter zu reinigen 206. die mutter auch zu heilen 228
Faltrian- oder baltrian-geiſt 26
Faigwartzen 251. ſalbe ibid.
Fläx-ſalbe 255
Flaß-räucherung 106
Fraiß oder ſchwere noth-pulver das ſchwartze 93. waſſer 7
Froſchläuch-öl 61. pflaſter 85
Frucht-ſtärckung 215
Fünfferley kraut-waſſer 8
Funtanell-kugeln 253. ſälblein 254. ſalbe wann das funtanell hitzig iſt ibid. maturir-ſälblein ibid. pflaſter 253. rothe ibid.
Fuchs-öl vor contracturen 58

G.

Gall-waſſer 265
Geblüts-reinigung 264
Gefrör- oder erfrör-ſalbe 74
Geiſter 26. faltrian-geiſt ibid. glieder-geiſt ibid. fundel-kraut-geiſt ibid. muſcat-blüth-geiſt 27. pomerantzen-geiſt ibid. roßmarin-geiſt 28. ſchwartz-kirſchen-geiſt ibid. werwuth-geiſt ibid.
Geſchwür-ſalbe vor die ſchwärende brüſte 73
Geſchwulſt-waſſer 9. räucherung 106
Geſottenes-waſſer in blattern 177. vor die dörr 191. zu der bräune oder hitzigen kranckheiten 246. 275. vor die gall 263. in der Hectica 290. linſen-waſſer 306. ein anders 307. in der kinder durchbruch 317. geſottenes waſſer der kinder, daß ſie offenes leibes bleiben 323
Gewicht der apothecker zu erkennen 454
Glieder-waſſer 6, 9. räucherung 106
Gifft-eßig 34
Göldenes-ey 51. eßig 33
Gratiola in fiebern 242
Grüne ſalbe der Königin in Ungarn 74
pulver 94
Gurgel-waſſer vor die bräune 155. vor halß-wehe 282

H.

Halß-ſafft 42. räucherung 107
Hefft-pflaſter 169
Hertz-latwerg 52. pulver 92. kühlendes und ſtärckendes waſſer 10, 278
Himbeer-ſafft 41
Himmel-brandt oder königs-kertzen-öl 62
Hirſchhorn ohne feuer (das iſt philoſophice präpariren 113
Honig-zäpffel 135
Hollander-ſalſen 50. potzen-ſafft 41

I.

Johannes-öl 63

K.

Kalbs-leber-waſſer 15
Kalck-waſſer 13
Kayſer Carls waſſer 7
Körbel-kraut-ſultz-gallert 185
Kütten- oder quitten-ſafft 42. öl 69. wein 387
Koch, oder Köchel, brey oder mus, vor die augen 140. vor den ſchwindel 299
Kopff-ſälblein 297. auch vor die mutter 297. ſtärckung 230
Krafft-waſſer auf die puls und hertz 280
eßig 35
Kräuter-ſäcklein für den ſand und ſtein 406. zu dem ſchwitz-baad in 6. wochen der kindbetterin 235
Krebs-milch 289
Kropff-pulver 341
Kugeln zu dem zwang 453
Kundelkraut-geiſt 26
Kunſt-ſtück in blattern oder pocken 177. für die vor die bleiche kranckheit 197. für die geſchwulſt, ſo dieſen zuſtand haben 198. für das dreytägige fieber 244. vor die hinfallende ſucht 273. ſo die mutter über ſich ſteiget 361. vor das ſeiten-ſtechen 410. in ſand- und ſtein-zuſtänden 403. vor die waſſerſucht 440. vor das reiſſen 392. vor den ſchlag oder gewalt GOttes. 410

L.

Label oder küchlein in das waſſer zu legen, ſo man kinder abſpännt oder abgewöhnt 316
Latwerge 51. das güldene ey ibid. hertz-latwerge 52. haus-latwergen in hitzigen kranckheiten ibid. mutter-latwerge ibid. orvietanum 54. peſt-latwerge 35. ſeq. vor die ruhr 54. vor den ſand ibid. theriac 55. vor die ungariſche kranckheit ibid. vor die waſſerſucht, auch die zeit zu treiben ibid. zahn-latwerge ibid. zum purgiren 128. vor die kinder zu purgiren 129. haus-theriac 56. vieh-mythridat ibid. vor verſtopffung des miltzes 356
Lauge vor das podagra 381. vor die waſſerſucht 439
Laxier-waſſer 124. 323. ſuppen 125. laxier-waſſer der kinder 323. laxier-köchel oder müslein der kinder ibid.
Lebendiges waſſer 18
Leber-waſſer 14
Löſchung des wilden feuers 256
Löbliches oder köſtliches gurgel-waſſer 9
Lungen-waſſer 14

M.

Maderatzel oder genähete ſäcklein vor blähungen 163
Magen-pflaſter 351. ſalben 76. waſſer 16
Majoran-öl 65
Mann-tranck 123. waſſer zum laxieren 124
Mandel-milch vor die ruhr 386
Marggrafen-pulver 98
Maſtix-öl 64
Medicin zu reinigung des geblüts 366
Mythridat vor vieh 56
Meliloten-pflaſter 86
Meer-zwiebel zu präpariren 114. eßig 35. ſafft 43
Milben im haar 366
Milch zu austreibung der blattern oder pocken 179. jungfrauen-milch zum kalten brand 170. eſel-milch-cur in der dörr- und lungen-ſucht 188. geiß-milch-cur vor die hectica und dörr 287. milch vor die dörr, mit ſelbiger zu purgieren 189. krebs-milch ibid. plutzer- oder melonen-milch, ſo das hertz ſtärcket 278. mandel- oder plutzer-milch, oder emulſion, ſo laxiret 247. eine andere ſo das hertz ſtärcket 279. vor die rothe ruhr 407. vor die dörr, an ſtatt der ziegen-milch 288. melonen-milch, den ſchlaff zu bringen 408. güldene milch vor hitzige ſchäden 420
Mittel vor rothe augen 139. vor das ver-

bren

brennen 170. vor die contracturen 180. vor ſchwangere frauen 215. biß 241. vor den fürfall 237. vor das gifft 277. vor die hitze 274. 276. vor das unterwachſen 330. vor ſand und ſtein 400. vor die rothe ruhr 382. vor das rothlauf 394. vor das ſeiten-ſtechen 396. den ſchlaff zu bringen 407. wider den ſchlaff 409. vor faule ſchäden 419. vor die unſinnigkeit 423. vor zahn-ſchmertzen 446. vor die waſſerſucht 434

Momortica-öl oder balſam-äpffel-öl 65

Muſchäntzger oder äpffel-ſafft 43

Mutter-latwerge 52. rauch 108. ſalbe 176. waſſer 16. 17

Myrrhen-öl 65

N.

Negelein-zucker 47

Nahrung der ziege, wovor man in der hectica die milch trincket 287

Nürnberger pflaſter 86

Nuß- und nuß-bappel-ſafft 44

O.

Oel 67. vor das auswachſen ibid. vor blähung der ſeiten ibid. vor allerley brüche ibid. zur bruſt ibid. fuchs-öl 58. 62. cardobenedicten-öl, oder wund-balſam, insgemein das grüne öl 50. froſch-läuch-öl 61. vor alle fiſteln 62 vor das fallen ibid. vor alle geſchwulſt ibid. himmel-brandt oder königs-kertzen-öl ibid. das componirte Johannes-öl 63. kütten- oder quitten-öl ibid. vor den krebs an frauen-brüſten 64. goldene maſtix-öl ibid. vor den erharteten miltz ibid. miltz-öl 65. momordica-öl ibid. majoran-öl ibid. von myrrhen ibid. vor magen-wehe, reiſſen und durchbruch ibid. pomerantzen-öl 66. von braun-müntzen ibid. reiſſend öl 67. vor das ſeiten-ſtechen ibid. vor die ruhr ibid. ſcorpion-öl ibid. ſtorchen-öl 68. öl vor den ſtein ibid. zu beförderung des ſtuhlgangs ibid. vor alle wunden 69. vor die würm ibid. weinſtein-öl ibid. zittrach oder ſchwinden und flechten-öl ibid.

Ohnmacht-waſſer 17

Orvietanum 58

Oxymel 44

P.

Peſt- oder peſtilentz-waſſer 18. eßig 36. räucherung 108. latwerge 376. wein 53. ſeq.

Pfäntzel oder küchlein vor der kinder darmfraiß oder ſchwere noth 318. vor das reiſſen der kinder 326

Pferſich-blüthe-ſafft 45

Pflaſter 85. zu alten und friſchen ſchaden ibid. vor den bruch ibid. froſchläuch-pflaſter ibid. vor alle hitzige ſchäden, und geſchwulſten ibid. item vor das rothlauff 86. meliloten-pflaſter ibid. Nürnberger pflaſter ibid. das Straukingeriſche ibid. vor üble und unheilſame ſchäden 87. vor beinbruch ibid. zänger- oder veſicatoria-pflaſter ibid. auf die brüſte 12. ſtunde nach der geburt vor die frauen, ſo nicht ſäugen laſſen 88. vor das fieber, und gelbe ſucht 246. vor apoſtem 145. vor ayß oder blutſchwär 153. vor die bräune 157. hefft-pflaſter 169. vor den ſtarcken fluß der frauen 210. vor unzeitige geburt 217. wann man ſich beſorget um das kind zu kommen 219. im kind-bette 230. vor das geſchwär 287. in hitzigen ungariſchen kranckheiten, wann man keinen ſchlaff hat 275. vor die hitze 276. vor die bitz, auf das hertz zu legen 281. vor der kinder catharr 312. das ſchnecken-pflaſter, wann der catharr den kindern ſtarck fällt 314. vor der kinder würme 350. vor der kinder winde 332. vor magen-wehe 350. vor den erharteten miltz 356. ſeq. vor ſchmertzen im podagra 380. vor ſand und grieß 406. item in offenen ſchäden 418. vor die unſinnigkeit 423. ſeq. vor die winde 430

Pillen zum purgieren 139. ſeq. die benoniſchen 130. amgen-pillen 143. die edlen pillen 130. ſchlaff-pillen 408. vor die peſt 377

Pinckerl oder naſen-tuch zur labung der
gebährenden 228. knößpel vor das un-
geſegnete 241. vor die fraiß oder ſchwere
noth 149
Podagra-räucherung 108. 380
Pomerantzen-geiſt 27. brandtwein 30. 33.
roſolis 31. zucker 48. öl 66
Popolium-ſalben 76
Præparirte ſachen 111. allerley ſaltz ibid.
Præſervativ vor die peſt 374
Pulver 88. in den hitzigen augen-flüſſen
ibidem, für die bräun 89. item vor die
hertz-bräun ibidem. vor die hitz, auch
denen kindern in blattern oder pocken
ibidem, für das naſen-bluten und ruhr
ibid. vor die bleiche kranckheit, ibid. ſeq.
vor den catharr 90. vor die dörr, und
hectica, ibidem, bezoar-pulver zu ma-
chen ibid. dreyerley rothes edelgeſtein-
pulver zu machen 91. das aſchen-farbe
edelgeſtein-pulver 92. ein edles pulver
ibid. das rindſcheitiſche vor die ſchwere
noth ibid. noch eines 93. vor die kin-
der, das ſchwartze ſchreck- oder ſchwere
noth-pulver ibid. vor die blattern oder
pocken und fleck ibid. zwey pulver vor
das fieber ibid. ſeq. das grüne peſt-
pulver 94. zu ſtärckung des haupts
ibid. kopff- und hertzſtärckendes pulver
297. vor groſſe ſchmertzen, und wo kein
ſchlaff ibid. zur reinigung des haupts
ibid. item für hitzige kranckheiten 95.
das hertz-pulver in allen kranckheiten,
ibid. vor die hitz der kinder ibid. für böſe
dörre, und trockene huſten ibid. vor
die hinfallende ſucht 96. wann einen
ein wünniger oder toller hund beiſt
ibidem. vor alle regierende kranckhei-
ten ibid. vor ungariſche kranckheiten
97. wann mehr hitz, als kält ibid. für
alle zufäll der kinder, zu erfriſchung
der lungen ibid. für die lungenſucht,
ibid. pulver des lebens 98. marggraff-
pulver ibid. köſtliches magen-pulver
ibid. vor verderbten magen von ſchleim,
gelbſucht, oder catharr 99. vor munds-
fäul, und zitrach, ibid. noch eines vor
mund-fäul und ſchaar-bock ibid vor
peſtilentz auch den ſchwangern frauen
zu gebrauchen 100. zum purgiren ibi-
dem, dreyerley pulver vor die rothe
ruhr ibid. zweyerley für den ſand 101.
zweyerley für das ſtechen ibid. vor den
ſtein ibid. univerſal-pulver 102. vor die
würm in leibe, ibid. die zeit zu treiben,
ibidem, zahn-pulver 103. vor brandige
zähn ibid. ein anders vor die zähn,
ibid. zähn zu reinigen ibid. zu verhü-
tung früher niederkunfft ibidem, köſtli-
ches pulver, zu vielerhand ſachen
104. ſchnecken-pulver vor den catharr
184. vor verſtopffung 197. zur blö-
digkeit der frauen 198. vor den weiſſen
fluß 199. item vor den ſtarcken fluß der
frauen 209. in naſen-zuſtänden zu
ziehen 368. vor die rothe ruhr 412.
kropff-pulver 341
Purgirungen allerley 122. tranck ibid.
vor die dörr 123. manna-tranck ibid.
manna-waſſer 124. tamarinden-waſ-
ſer ibid. laxir-ſuppe 125. purgir-wein
ibid. laxir-wein in fiebern 126. vor den
ſtarcken fluß der weiber 127. purgir-
weinbeer oder kleine roſinen-ſafft-und
purgir-weinbeerlein dito ibid. purgir-
zwetſchken 128. purgir-latwerge ibid. die
tamarinden-latwerge ibid. electuarium
catolic. oder alle purgirende ibid. pur-
gier-pillen 129. auch vor die augen ibid.
purgirende latwerg vor die kinder ibid.
purgir-zeltlein 131. rhabarbara-zelt-
lein ibid. unterſchiedliche purgirungen
132. purgirung vor alle fieber ibid. vor
krätze 133. mertzen-tränckel ibid. brau-
nellen zum purgiren ibid. zwey köſtliche
laxirungen 134. purgir-brandtwein 3..
ſalben 7..

R.

Räucherung 104. apoſtem-räucherung
ibid. vor die böſe lufft 105. das bü..

oder nachgeburt zu befördern ibidem, vor die blattern oder pocken ibidem, vor den catharr ibidem. vor den leib⸗darm ibidem, in groſſen durchbrüchen, oder wilde wehe, wie auch blut⸗fluß ibidem, fluß⸗räucherung 106. geſchwulſt⸗räucherung ibid. 268 num. 1. glieder⸗räucherung ibid. noch einer ibidem, halß⸗räucherung 107. harn⸗winde, ibid. räucher⸗kertzen ibid. räucherung vor die kleine kinder, wann ſie aus dem ſchlaff kommen ibidem, mutter⸗räucherung 108. peſt⸗räucherung ibid. vor ſchmertzen im podagra ibid. vor das rothlauff ibid. vor das verſchreyen 109. vergicht⸗räucherung ibidem, vor die winde ibid. 430. vor wilde wehe ibid. vor zwang, und durchbruch ibid. noch eine ibid. vor wind, mutter, und das reiſſen im leib 110. vor fluß, catharr, und apoſtem, ibidem, räucher⸗zeltlein in die zimmer ibidem, ſpaniſche paſtillen zu machen 111. vor den weiſſen fluß 201

Recept der edlen pillen 130. der benoniſchen pillen ibid. vor allerley fieber 245. vor die dörre 190. ſeq. vor den ſand 401. vor ungariſche und hitzige kranckheiten 275. vor das beiſſen, krätze und zitrach 340. vor die peſt 452. des allerbeſten ruhr⸗umſchlags 390. vor das rothlauff 196. vor ſeiten⸗ſtechen 400. vor das kalte vergicht 425. vor halß⸗geſchwär 285. des ſtein⸗brandtweins 31

Reinigung der mutter 206

Reiſſend öl 65. reiſſend ſalbe 80

Rhebarbara⸗ſafft 45. zeltlein 131

Rindſcheitiſches oder ſchwere noth⸗pulver 92

Römiſche chamillen⸗waſſer 24

Roſen⸗ſafft zum purgiren 45. ſalben 79. tinctur 247. roſolis 30. ſeq. von pomerantzen 31

Rothes edelgeſtein⸗pulver 91. rothes öl 67. ſalbe zum einnehmen und ſchmieren 78. rothe ſtein 120

Ruhr⸗latwerge 54. ſalben 79. 82.

S.

Sacharum Saturni 112

Säcklein vor den leib⸗darm 195. der frauen zeit zu bringen 207. nach der niederkunfft zu gebrauchen 227. zur hertz⸗ſtärckung 279. vor das kopff⸗wehe 302. vor den ſchwindel 300. auf die ſchläff 302. vor das magen⸗wehe 351. zum anhencken in der peſt⸗zeit, in ruhr und reiſſen, vor das ſeiten⸗ſtechen 400. in ſand, und ſtein 406. vor die mutter 363. 364

Safft 38. alkermes ibid. attich 39. von blauen veilgen ibid. anderer ibid. bruſt⸗ſafft 40. corallen⸗ſafft ibid. von ehrenpreiß 49. erdrauch ibid. von hollunder, potzen zum purgiren ibid. von himbeer ibidem. halß⸗ſafft 42. von quitten ibid. 43. von ſchwartzen kirſchen ibid. von muſchantzker⸗oder borsdorffer äpffel ibid. von meer⸗zwiebel ibid. zum nähren ibid. nuß⸗ſafft 44. von nuß⸗häppeln ibidem, von äpffeln zur labung ibid. von pferſich⸗blüthe 45. von roſen zum purgiren ibidem, rhabarbara zum purgiren ibid. von ſaurampffer 46. von ſauren weinbeeren ibidem, weinbeer⸗ſafft, oder verſu zu machen ibid. von weinſchärling ibid. ſafft, oder ſyrup vor die nieren, von juden⸗kirſchen 379. granat⸗äpffel ſafft 280

Sälbel auf den kopff, welches die catharr aufhält 184. vor die feig⸗wartzen 251. vor das verbrennen 171. ſeq. vor die hitz der kinder 321. zu den lenden 349. vor den magen 352. zu ſtillung des ſtarcken frauen⸗fluſſes 210. vor die hectica 291. vor die krätze 339. vor den ſchlag 412

Sal

rothlaufl 395

Salbe 70. alabaſter-ſalbe ibid. Althææ ibid. von eichenen miſtel 71. vor die augen ibid. betler-ſalbe ibid. vor die bruſt zum abledigen 72. von cardobenedicten ibid. von cronabeth- oder wacholderbeer 73. clyſtier-ſalbe ibid. geſchwür-ſalbe, auch vor ſchwürige brüſte ibid. vor gefröhr, auch kalt- und warmen brandt, und hitzigen geſchwulſten 74. der königin in Ungarn grüne ſalbe ibid. vor dörr und huſten und catharr 75. magen-ſalbe 76. item 354. bewährte mutter-ſalbe ibid. popolium-ſalbe ibid. zum purgieren 77. rothe ſalbe ibid. roſen-ſalbe vor ſand und hitz 79. ruhr-ſalbe ibid. vor das reiſſende geblüt 80. vor ſand, ſchmertzen in gliedern ibid. vor ſand, wind und reiſſen ibid. item 81. unterwachs-ſalbe, auch vor das reiſſen 81. noch eine, ſo nicht hitzig iſt ibid. vor die waſſerſucht 82. vor würm ibid. wind-ſalbe ibid. wurm-ſalbe 433. vor die rothe ruhr 82. noch eine vor die ruhr und zwang 83. vors aufliegen ibid. vor diejenige, ſo nicht können niederkommen ibid. zug-ſalbe ibid. geſchwulſt-ſalbe 84. gute ſalbe, drey wochen vor der niederkunfft ibid. vor das abnehmen 152. vor die brüche 164. item vor die goldene ader 149. vor contracte glieder 182. ſalbe drey wochen vor der niederkunfft zu gebrauchen 221. die feucht abzuledigen ibid. nach der niederkunfft zum glieder ſchmieren 235. im kind-bette zum treiben 230. vor das ſchrunden der wartzen 233. wann aus dem vordern leib etwas gehet 236. item vor die lahmen glieder 267. vor glieder-ſchmertzen ibid. vor den krampff 338. vor die krätze 339. vor eine erhartete leber 343. erkühlung der leber 344. vor das magen-wehe 354. vor den miltz 358. vor das ſchwinden der glieder 416. vor offene ſchäden 418. vor die winde 429

Salſen oder dicke brühen ꝛc. 49. von attich ibid. von creutz-beeren ibid. von wacholder 50. von hollunder ibid. von hanebutten ibid. vor die geſchwulſt 51

Saltz zu präpariren 111

Sand-latwerge 54. ſand- und ſtein-waſſer 19. ſeq. 404.

Saturey-ſuppe 205

Saure waſſer 22

Scammoneum zu präpariren 114

Schlag-waſſer 20. 21. 22. zucker 48. balſam 413

Schnecken-pulver vor den catharr 84. pflaſter vor den catharr der kinder 314

Schwartze waſſer vors reiſſen 393. vor die wunden 420

Schwind-ſalbe 417. auch vors vieh ibid.

Schwindel-waſſer 22

Scorpion-öl 67

Serpentaria wurtzel tugend 121

Silberglät-ſälblein 174

Speiß vor die rothe ruhr 386

Stahl-waſſer, vor die bleiche kranckheiten 195

Stein-brandtwein 131

Stinckendes waſſer 17

Storchen-öl 63

Straubinger pflaſter 86

Sultz oder gallert vor das abnehmen 151.
wann der catharr auf der bruſt ver-
bey 185. von capaunen zur bruſt- und
lungen-ſucht auch zum catharr nützlich
ibid. von kerbel-kraut ibid. vor die bruſt
und catharr, wann man ſich beſorgt
man hat einen defect an der bruſt 1[illegible].
vom hirſchhorn in hitziger kranckheit
278. vor die dörr und hectica 288. ca-
paunen-ſultz mit mandeln und piſtatien
vor die ruhr 387. vor das ſtechen, ſo von
einem fall kommt 400

Suppe vor die blattern oder pocken, daß
man ſie nicht bekomme 180. vor die übri-
ge feuchtigkeiten 252. vor das abneh-
men 15[illegible]. daß die frauen ſchwanger
werden [illegible]. vor die mutter 265.
[illegible] ſaturey-ſuppen 205.
vor die [illegible] 19[illegible]
china-ſuppe [illegible] 37[illegible]

Syrup vor die [illegible]

T.

Taback zum rauchen 369. auch zum ſchnupffen 368. ſchnupff-taback D. Kaff zu Cölln. 369

Tamarinden-waſſer zu laxiren 128. latwerge 124

Theriac 55. haus-Theriac 56

Terræ Sigillatæ krafft und würckung 122

Tinctur von ſcharlach-roſen 247. vor den magen, leber und gall 354

Tüchel goldenes vor das wilde fleiſch 421

Tranck und träncklein im ſtarcken huſten, und catharren 183. vor die dörr und huſten 191. vor bruſt- und lungenſucht 159. in fiebern 243. die mutter zu reinigen 206. zu den wehen der frauen 224. vor den rothen und weiſſen ſand 400. num. 1. item zum ſchwitzen, in hitzigen kranckheiten 274. die verſtopffung der miltz 356. item vor die melancholey 366. vor die rothe ruhr 286. vor das ſeitenſtechen 397. vor die wunden 422. vor die waſſerſucht 439

Triſenet-pulver zu den ſchwindel 299. vor magen-wehe 350. winde 428

Trinck-waſſer in blattern oder pocken 177. der kinder in blattern oder pocken 307. zur abkühlung hitziger leber 345. vor ſand und ſtein 404. cronabeth- oder wachholder-waſſer vor ſand und ſtein 405. vor die waſſerſucht 439. gall 263

Tutia zu präpariren 113

V.

Valeriana zu präpariren 115

Vergicht-waſſer 23. räucherung 109

Verſchrey-räucherung 109

Umſchlag/ auf die pulß 381. vor die hitze der kindbetterin 230 in hitzigen kranckheiten vor den kopff 276. in kopff-wehe 301. vors podagra 381. auf die leber 344. vor offene ſchäden 421

Unguentum Ægyptiacum 421

Univerſal-pulver vor alle zuſtände 102

Unterwachs-ſalbe vor die kinder 81. noch eine, ſo nicht ſo hitzig ibid. 331

W.

Waſſer 1. vor die augen ... blattern oder pocken in augen ... 9. apoſtem-waſſer 2. ſeq. vors abnehmen 3. vor die enge bruſt 4. vor bräun und hitzige kranckheit ibid. vor die bleichſucht 5. 198. hertz-carfunckel-waſſer ibid. vor dörr und huſten 192. vor erſchröcken der frauen, daß ſie ſich beſorgen, um das kind zu kommen 8. vor die flüſſe ibid. vor den glied-ſchwamm 266. vors podagra 380. vor ſand und ſtein 19. 20. 404. vor das ſchwinden 22. vor faule ſchäden ibid. vor hitzige kranckheit, fieber und gelbe ſucht ibid. vor die waſſerſucht ibid. vor die waſſerſucht 24. 439. balſam der ungebohrnen kinder 11. brod reiſſend waſſer 18. cronabeth- oder wacholder-ſchwamm-waſſer 6. ſchwere noth, ſchlag- und ohnmacht-waſſer 7. 412. fünfferley kraut-waſſer vor den kopff 8. gall-waſſer zum trincken 263. glieder-waſſer 9. geſchwulſt-waſſer ibid. hertz-kühlendes-waſſer 10. kalck-waſſer 13. Kayſer Carls waſſer 7. leber-waſſer 14. kalbs-leber-waſſer 15. lungen-waſſer 13. lebendiges erquickendes waſſer 18. libliſches gurgel-waſſer 6. magen-waſſer 15. ſeq. majoran-waſſer 21. manna-waſſer 124. mutter-waſſer 16. ohnmacht-waſſer 17. peſtilentz-waſſer ibid. ſaures waſſer 22. ſchlag-waſſer 20. ſeq. ſchwartz waſſer vors reiſſen 393. ein anders zu den wunden 420. vor den ſchwindel 22. ſtinckendes waſſer 17. vors vergicht oder reiſſen 23. vor die winde ibid. zimmet-waſſer 25. waſſer von römiſchen chamillen 24. hertz-ſtärckend waſſer 278. ſo alles böſes vom hertzen treibt 10. krafft-waſſer auf die pulß und hertz 280. vor die guckuck-ſchecken oder ſommer-ſproſſen 25. ein köſtliches waſſer ibid. capaunen-waſſer im kindbette. 235

Wacholder- oder cronabeth-waſſer, ſo gut zu trincken vor die waſſerſucht, auch vor ſand und ſtein. 405

Wein zum purgiren 125. vor alle geſchwulſt ... der weiber zeit zu treiben, ibid ... wein vor drey- oder vier-tägige fieber, auch vor die gab 126. purgir-

gir-wein vor die gall 264. quitten-wein 387. peſt-wein 376. carmeliter-wein vor die waſſerſucht 434
Weinbeerlein oder kleine roſinen und dero ſafft zum purgiren 127
Weinbeer-ſafft oder verſa 46. weinbeerl kleine roſinen-julep ibid.
Weinſchärling-ſafft 46. weinſtein zu präpariren 114. öl 69
Wind- und ſand-ſalbe 80. ſeqq räucherung 109. pflaſter 430
Wolffs-milch-wurtzel zu präpariren 115
Wurm-öl 69. ſalben 82. 433

Z.

Zänger oder blaſen-ziehendes pflaſter 87
Zäpffel 135. vor verſtopffung der winde ibid. vom honig ibid.
Zäpflein / wenn es fällt 450
Zahn-latwerge 55. waſſer 449. pulver 448
Zältlein vor kopff-wehe und ſchwindel 298. vor den durchbruch der kinder 316. die zimmer damit zu räuchern 110. ſpaniſche 111
paſtillen 24
Zimmet-waſſer 69
Zitrach oder ſchwinden-zuſtände 450. ſeqq. öl dafür 25
Zitwer-waſſer
Zucker 47. von nägelein ibid. von pomerantzen und wermuth 48. ſchlag-zucker 49. ibid. zucker-roſat oder roſen-zucker vor wind und gall 48. vors hertz-klopffen 28
449
Zungen-zuſtände 452. ſeq.
Zwang oder ſtuhl-zwang 109.
Zwang und durchbruch-räucherung ibid. noch einer 128
Zwetſchken zum purgiren

Erinnerung an den geneigten Leſer.

Weil um eine mehrere richtigkeit in dieſem werck zwey regiſter geſetzt worden, eines nemlich die kranckheiten, das andere die artzney-mittel in ſich begreiffende, und alsdenn der wohlmeynende Leſer, theils von denen kranckheiten auf die mittel, und entgegen, theils aber wegen vielfältiger benennung derer kranckheiten und mitteln, einer kürtze ſich in dem regiſter zu befleiſſen, auf einen gewiſſen titul oder namen gewieſen worden; als beliebe ſelben, wann es die mittel begreifft, in dem regiſter der artzney-mittel, ſo aber eine kranckheit, in dem regiſter der kranckheiten über angewieſene namen zu ſuchen.

ENDE.

Ein neues und nutzbahres

Koch-Buch,

In welchem zu finden,

wie man verſchiedene herrliche und
wohl-ſchmäckende Speiſen

von

geſottenen, gebratenen und geba-
ckenen, als allerhand Paſtetten, Tor-
ten, Krapffen, ꝛc. ſehr künſtlich und
wohl zurichten,

wie auch

allerhand eingemachte Sachen

bereiten ſolle.

Worbey ein Regiſter von Speiſen, ſo denen
Patienten in unterſchiedlichen Kranckheiten
dienlich zu kochen ſeyn;

Samt einer kurtzen Ordnung, wie man ſich täglich in Eſſen
und Trincken verhalten ſolle, damit nicht unzeitige
Kranckheiten verurſachet werden,

von

Einer Hoch-Adelichen Perſon

zuſammen getragen und in Druck gegeben.

Von allerhand Suppen.

1. Eine gute Mandel-Suppe zu machen.

Es ſollen gar kleine bereitete mandeln genommen werden, hernach ſoll man im friſchen waſſer geweichte ſemmeln wohl ausdrücken, und die mandeln ſtoſſen, und mit geſottenem waſſer oder fleiſch-ſuppe durchtreiben, daß es eine dicke mandel-milch wird; darnach ſoll man es zuckern, und einen ſud thun laſſen, weil es ſiedet, mit dem löffel wohl klopffen, und ſolche auf gebähte ſemmel-ſchnitten anrichten. Wenn man will, daß dieſe ſuppe nicht ſtopffen ſoll, ſo kan man ein wenig weitzene kleyen im waſſer oder ſuppe ſieden, und ſolche mandeln mit durchtreiben, in welchem fall man es aber nicht mit zucker anmachen darff.

2. Schmaltz-Suppe von Maurachen oder Morgeln.

Nehmt ſauber gereinigte maurachen, ſchneidet überzwerch eines meſſerrückens dicke ringel daraus, thuts in einem hafen oder topff, ſchneidet peterſilien und bertram darzu, pfeffer und ſaltz, gieſt darauf drey oder vier ſchöpff-löffel voll gute fleiſch-ſuppe, laſſts darein ſieden, alsdann ſchneidet etwas weniger als zu einer ſchmaltz-ſuppe rockenes brodt auf, und richtet die geſottenen maurachen darauf an, die ſuppe muß nicht zu trucken auch nicht zu naß ſeyn, darnach den ſchmaltz heis gemacht, darüber gebrennt, und ein wenig gepfeffert.

3. Eine Suppe mit kleinen Vögelein.

Man ſoll rockenes brodt aufſchneiden, wie zu einer ſchmaltz-ſuppe, eine gute rindfleiſch-ſuppe darüber gieſſen, und laſſen eintrucknen, hernach die kleinen vögelein fein ſafftig abbraten, und auf das brod gelegt, und in ſchmaltz wohl geröſtete zwiebeln darauf legen, pfeffern, und ein wenig mit eſſig beſprengen, darnach gar einen heiſſen ſchmaltz darüber brennen.

4. Die Jäger-Suppe zu machen.

Man ſoll haus-brod aufſchneiden, wie zu einer ſchmaltz-ſuppe, und in eine ſchüſſel richten, darnach ſoll man von einem braten, es ſey kälbern, ſchöpſen oder wildprät, etwas gar klein hacken, und auf das brod ſträuen, hernach wieder eine lage brod, und wieder gehackten braten, bis die ſchüſſel

darauf gieſſen, daß es naß wird,
voll wird, darnach eine heiſſe fleiſch=ſuppe
und heiß ſchmaltz oder ſpeck darauf brennen; man muß auch zuweilen ein
wenig pfeffer darzwiſchen ſträuen, und alſo auf den tiſch geben, iſt gar
gut.

5. Eine gute Bier=Suppe. und wann es gar bitter und ſtarck iſt, mit
Man ſoll gutes bier nehmen, eyer=dotter einrühren, und hernach
waſſer miſchen, und darunter vier mit einander abklopffen, und ſieden,
gute milch=ſahne oder rahm, alſo wohl ein gutes ſtücklein butter darein zergehen laſ-
und wann mans will anrichten, gewürffelt ſchneiden.
ſen, und das brod, darauf mans anrichtet,

6. Wein=Suppen zu machen. und darunter zween löffel
Man ſoll ſüſſen und ſonſt guten wein nehmen, eyer=dotter und ſüſſen milch=rahm oder
voll friſch waſſer, drey oder vier etwas ſchmaltz in einer pfanne wol warm
ſahne alſo wohl abrühren, darnach zucker, muſcaten=blüthe und ſaffran
machen, und die ſuppe darein ſchütten, laſſen einſieden; die wein=ſuppen
darein thun, und wohl den vierdten theil ſeyn/ ſeynd auch nicht gut.
ſeynd gar ſchädlich, wann ſie nicht wohl geſotten

7. Eine Wein=Suppe mit Rahm. drey eyer=dotter, zu-
Nimm halb wein und halb milch=rahm oder ſahne, ſaffran, laß an einander ſieden,
cker, wein=beerlein oder kleine roſinen,
richt es über ein gebähetes brodt an.

8. Ein gutes Süpplein über gebratene Hühner. und zucker darein röſten, daß
Man ſoll etwas ſchmaltz laſſen heiß werden, daran gieſſen, muſcaten=blüthe,
er gleich hart wird, darnach waſſer geriebene ſemmel darzu thun, und
pfeffer, ingber und zimmet, und ein wenig ſchaalen daran ſchneiden, und
ſieden laſſen, und darnach friſche lemonien=
nimmer ſieden laſſen.

9. Ein Süpplein über die geſottene Fiſche zu machen. und ſemmel=bröcklein gewürf-
Man ſoll etwas ſchmaltz laſſen heiß werden, eßig und waſſer, und ein
felt ſchneiden, darein röſten, daran gieſſen ſieden laſſen, doch nicht zu
wenig pfeffer, zimmet=ſtaub und muſcaten=blüthe,
lange, und darnach etwas butter darein legen.

10. Eine Suppe über Gebratenes. und eßig und wein dar-
Man ſoll etwas ſchmaltz laſſen heiß werden, majoran daran thun, und ſieden
ein gieſſen, auch zucker, zimmet und
laſſen.

11. Eine Suppe über gebratene Cappaun und Rebhühner. oder hacken, und im
Man ſoll friſche lemonien=ſchaalen klein ſchneiden, ſeynd, und gar wohl ausge-
waſſer überſieden, daß ſie nicht bitter daran drücken, und ein wenig
drückt, darnach das ſauere von lemonien
wein

Google

wein und waſſer, auch pfeffer, nägelein-ſtaub und zucker daran thun, doch daß die ſäuere fürſchlägt oder fürgeht, darnach in einem pfännlein etwas ſchmaltz laſſen heiß werden, und einen löffel voll geriebene ſemmel darein röſten, und das andere darein ſchütten, und ein wenig ſieden laſſen; hat man nicht friſche lemonien, ſo nimmt man friſche lemonien oder pomerantzen-ſchaalen, und anſtatt des ſauern, roſen-eſſig.

12. Eine Mandel-Brühe über einen Reh-Bug.

Man ſoll etliche ſemmel-ſchnitten in etwas ſchmaltz röſten, fein braunlicht, daran gieſſen halb waſſer, halb wein, ſolches ſieden laſſen, durchſchlagen, und mit ſaffran gelben, auch geſtoſſenen zimmet, pfeffer, muſcaten-blüthe, zucker, wein-beerlein, nägelein und geſchnittene mandeln darein thun, und wohl ſieden laſſen.

13. Eine andere Suppe über Cappaun und Reh-Keulen.

Man ſoll ſchmaltz oder ſpeck heiß machen, und einen guten löffel voll mehl darinn röſten, friſch waſſer und wein daran gieſſen, auch etliche wipffel grün oder dürren rosmarin, oder majoran, auch klein-geſchnittene lemonien-ſchaalen; ſo alles eine weil geſotten hat, ſoll man eine hand voll weinſchärſing, daraus die kern gelöſt ſeynd, oder ribes-beerlein darzu thun, auch pfeffer- und zimmet-ſtaub, und wanns zu ſauer iſt, zuckern und ſieden laſſen, darnach über den cappaun und reh-keule anrichten.

14. Eine gute Suppe über eine Zunge.

Man ſoll etwas mehl ziemlich braun in ſchmaltz oder ſpeck röſten, daran waſſer und eſſig gieſſen, darnach mit zucker oder ſafft ſüſſe machen, und ein wenig rosmarin, zimmet- und nägelein-ſtaub darzu thun und ſieden laſſen, über die zunge, ſo zuvor geſotten, und auf dem roſt abgebräunt iſt, gieſſen.

15. Rosmarin-Suppe.

Man ſoll mehl in etwas ſchmaltz einbrennen, ziemlich braun, rindſuppe daran gieſſen, den rosmarin klein daran ſchneiden, man muß muſcaten-blüthe darzu legen, und ſieden laſſen.

16. Nägelein-Suppen zu machen.

Man ſoll das mehl wohl braun in ſchmaltz einbrennen, fleiſch-ſuppe, nägelein-pulver, und ein wenig eſſig darzu thun, und ſieden laſſen.

17. Eine gute Königs-Suppe zu machen.

Nimm einen cappaun, er ſey geſotten oder gebraten: nimm das weiſſe davon, und mach ein gutes geſtoſſenes: nimm darzu ein halb pfund mandeln und eine ſchmollen, oder das weiche von einer ſemmel, zertreib das mit einer guten halben kanne cappaunen-ſuppe durch, und halt ſie warm, bis mans anrichten will; nimm brod, und laß auf einem kohl-feuer wohl anlauffen, mit guter ſuppe und ſubſtantz, und richte die ſuppe darüber; zum regulieren der

ſuppe

ſuppe nimm brieſslein, piſtatzien, und nimm ausgelöſte granat-äpffel. Will mans beſſer haben, ſo nimmt man geſtoſſene krebs-farb, und kälbernen braten-ſafft, und reguliert die ſuppe darmit.

18. Eine Suppe über Hechte, Eſchling und Fehren.

Man ſoll äpffel und zwiebel durch einander gar klein hacken, und mit einer hand voll geriebener ſemmel in ſchmaltz oder ſpeck röſten, nicht ſo viel, daß nicht braun wird, darnach das ſchmaltz daraus drücken, hernach drey geſaltzene lemonien fein auswaſchen, die kern heraus thun, und auch hacken, darnach halb wein und waſſer daran gieſſen, das ſaltz vom fiſch ſauber abſtreichen, denſelben in eine reindel oder ſchüſſel legen, und die ſuppe darüber gieſſen, auch ein wenig eſſig darzu thun; wann der fiſch ſchier geſotten, ſo muß man ihn würtzen mit pfeffer, ingber, zimmet, muſcaten-blüthe, ſaffran und zucker: wann mans über fehren und eſchling will geben, ſollen die fiſche zuvor heis geſotten ſeyn.

19. Eine gute Suppe über Hechte, Rutten und Scheiden.

Man ſoll zwey hände voll zwiebeln ſchnittweiß ſchneiden, und waſſer daran gieſſen, gar weich ſieden, den hecht abſtreichen, und die ſuppe mit der zwiebel daran gieſſen, wanns verſchäumt hat, einen guten koch-löffel voll ſchmaltz darein legen, und wohl damit laſſen einſieden, und gröblicht zerſtoſſenen pfeffer darzu thun, darnach aufgebähete ſchnitten anrichten; alſo kocht man auch die rutten und ſcheiden.

20. Eine calecutiſche Suppe.

Nimm eine gute milch, laß ſie ſieden, nimm auch ein wenig mehr milch-rahm oder ſahne, dann milch iſt geweſen, und thue unter den milch-rahm ein wenig weitzen-mehl, rühr es wohl ab, und wann die milch ſiedet, ſo gieß den milch-rahm darein, und ein wenig zucker, und laß unter einander ſieden: darnach nimm weiß brod, ſchneide es würfflich, röſt es wohl in ſchmaltz oder ſpeck, legs in die ſchüſſel, und gieß die ſuppe darüber.

21. Schwartze Brühe zu machen über einen Karpffen.

Siede den karpffen halb ab in eſſig, nimm darnach weinbeer-latwergen, und treibe ſie durch, nimm ein wenig zucker, zimmet, ingber, pfeffer und wein, laß es an einander ſieden, bis es gar iſt.

22. Pohlniſche Suppe zu machen.

Erſtlich nimm erbſen, ſetze ſie zum feuer, nimm nachdem die ſuppe darvon, und röſte 4. oder 5. ſchnittlein ſemmel, thus darein, ſchäl äpffel und birn, ſchneids zu ſtücklein, röſts, thus darein, ſchab peterſilien-wurtzel, thus auch darein, laß wohl unter einander ſieden, treibs darnach durch ein ſieb fein dick, hernach thus in einen tiegel, gieß ein halb maas guten wein darein, darnach du viel machen willſt, gewürtz mit zimmet, muſcaten-blüthe, pfeffer und ſaffran, leg eine lemonie darein, laß alſo eine weil ſieden, ſchab das

daß ein wenig ſäuerlich iſt von wein, brauchs hernach zu einem fiſch, was für einen du willſt.

23. Hecht=Suppen gerecht zu machen.

So nimm 1, 2 oder 3. ſtück hechte, darnach du viel machen willſt, backs im ſchmaltz oder ſpeck, und ſchabe peterſilien wurtzel, und backs auch im ſchmaltz, daß ſie fein bräunlich werden, und röſt 1. oder 2. ſemmel=ſchnitten fein gelblicht, auch etliche mandeln geſchält und gebräunt, als wenn du köſten oder caſtanien wolſt braten, gieb acht, daß ſie nicht rauchigt werden, und thue die mandeln klein ſtoſſen, wenn ſie ſchier geſtoſſen ſeynd, ſo thue den gebackenen hecht und peterſilien=wurtzel auch darzu, ſtoß wohl untereinander, und ſetze alles zuſammen in lautere erbis=ſuppe, laß einen ſud thun, ſchlags darnach durch ein ſieb, fein in rechter dicke, als wie eine durchgeſchlagene erbis=ſuppe, oder wie ein dünnes geſtoſſenes, gewürtz mit pfeffer und ingber=ſtaub, muſcaten=blüthe, ſaltze es recht, laß alſo ſieden, ſchau, daß es fein bräunlicht wird, richts darnach auf eine gewürffelte ſemmel an, die in ſchmaltz geröſtet iſt, und brenne etwas ſchmaltz oder ſpeck darüber, und ſtreu ein wenig pfeffer darauf, ſo iſt es recht, und fertig.

24. Krebs Suppe zu machen.

Nimm krebſe, ſchäle ſie und thue das unſaubere hinten und vornen darvon, ſtoß ſie wohl in einem mörſel, und treibs durch mit wein, nimm mehl, und röſte es im ſchmaltz, und gieſſe die durchgetriebene krebſe darein, thue daran zimmet, ſaffran und zucker, laß es ſieden, ſtreue triſanet in die ſchüſſel; du magſt auch krebſe ſieden und ſchälen, und die darein legen.

25. Eine gute Suppe von Kalbs=Lunge.

Nimm eine kalbs=lunge, hacke ſie klein, gieſſe wein daran, und zucker, laß es ſieden, drücke es alsdann durch, richte es über ein gebähetes brodt an.

26. Eine Brühe über eine im Eßig gebaizte Schöps=Keule.

Nimm eine ſchnitte rocken brodt, bähe ſie wohl, nimm auch knoblauch und ſiede denſelben in einer fleiſch=brühe, drücks mit dem brodte durch, thue ingber, pfeffer, negelein und ein wenig zucker daran, laß ſieden, gieſſe es über die geweichte ſchöps=keule.

27. Citronen=Brühe zu machen über Reb= und Haſel=Hüner.

Nimm ein wenig fleiſch=brühe, ein wenig malvaſier, ein wenig trüb es aus der brat=pfannen, zucker zimmet, cardemomlein, ein wenig pfeffer, muſcaten=blüthe, nimm die citronen, drücke den ſafft in die brühe, wenn du ſchier anrichten wilt, ſchneide die ſchalen klein überſieds in waſſer, daß das bittre davon kommt, laß mit einander ſieden, richt es denn über die hüner an.

28. Citronen-Suppe auf Gebratenes.

Brenne eine gute rindfleiſch-ſuppe ein wenig ein, und mache ſie mit ſaffran etwas gelbe, würtze ſie auch mit pfeffer und muſcat-blüthe, gieß wein daran, oder von einer limonien den ſafft, zuckers, biß ſüſſe iſt, daß es doch ein wenig ſäuerlich bleibe, hernach ſchneide citronen länglicht darein, nimm zibeben und weinbeerlein, oder kleine roſinen darunter, laß ſieden, biß eine dicke ſuppe wird, gieß alsdann auf das gebratene.

29. Eine weiſſe Limonien-Brüh über Hühner oder Fleiſch.

Nimm weiß brodt, bähe daſſelbige, und ſieds in einer fleiſch-brühe, drucks durch, nimm mehr fleiſch-brühe, ein wenig wein, limonien, milch-rahm oder ſahne, ingber, pfeffer, muſcat-blüthe, cardemomlein, laſſe die hüner oder fleiſchbrühe darein ſieden, thue auf die letzte ſchmaltz daran.

30. Eine kräfftige Erbis-Suppe.

Treib die erbſen durch, mit fleiſch-brüh und gutem milch-rahm oder ſahne, thue butter, zucker und geſchnittene mandeln daran, ein wenig pfeffer, laß ſieden, richts über gebähete ſemmel an, ſtreue weinbeerlein oder kleine roſinen darauf.

31. Eine Brühe über einen Haaſen.

Nimm butter laß heiß werden, thue darunter wein-eßig, negelein, ingber, pfeffer, zucker, kirſch-latwerge daran, laß ſieden, thue auch mandeln und weinbeerlein daran, und richts über den haaſen.

32. Ein Brühlein über Mägelein und Leberlein.

Nimm einen apffel, ſchneide ihn wie rüben, röſt ihn im ſchmaltz oder ſpeck, nimm ein wenig fleiſch-brühe, geröſt ſemmel-mehl, ſüſſen wein, mach es mit gewürtz nach deinem gefallen, gelb oder ſchwartz, thue zucker, mandeln, weinbeerlein oder kleine roſinen daran, laß ſieden, richts darüber.

33. Eine weiſſe Brühe, über Hühner oder Capaunen.

Stoß mandeln, reib einen kreen oder meerrättich, laß ihn einen Sud thun in einer hüner-brüh, nimm darnach die mandeln ſamt dem kreen oder meerrättich, treibs durch, doch daß nicht zu dünne wird, gieß ein wenig roſen-waſſer daran, oder citronen-ſafft, laß einen ſud thun, gieß über die hüner.

34. Grüne Brühe über die Hüner.

Nimm grüne kräuter, roßmarin, majoran, peterſilgen, zerhacks, treib es durch mit wein, thue ingber, muſcaten-blüthe, zucker daran, auch fleiſch-brüh, laß ſieden, gieß über die hüner.

35. Eine Weixel- oder Kirſch-Suppe zu machen.

Siede die weixel oder kirſchen wohl und treibe ſie durch, thue die kern davon, thue wein daran, zucker oder honig, und gewürtz; du darffſt ſie aber nicht zu ſehr ſieden, thue ein wenig geriebenen pfeffer-kuchen darunter, bähe ſemmel-ſchnitten, lege ſie in die ſchüſſel, richte ſie darüber.

36. Eine

36. Eine Käß-Suppe zu machen.

Nimm einen guten holländiſchen käß, zerſchneid ihn, gieß fleiſch-brüh daran, laß ſieden, thue eyer daran, ein wenig rahm oder milch-ſahne, ſaffran, und wenig butter, richts über ein gebähet brodt an.

37. Eine andere Käß-Suppe.

Nimm ein viertel-pfund parmaſan-käſe, reibe ihn, und ſiede ihn in 3. ſeidel waſſer, alsdenn ſeyhs durch ein ſieb, darnach nimm ein wenig zwiebel, röſte ſie, nimm von 2. oder 3. karpffen milch, laß ſolche in ſaltz-waſſer überſieden, würtz es mit muſcaten-blüthe, ingber und pfeffer, gilbs mit ſaffran, richts auf gebähete ſemmel-ſchnitten an, mach auch verlohrne eyer drauf, leg friſche butter darein, und laß auf der ſchüſſel ein wenig ſieden.

38. Eine Haber-Suppe zu machen.

Nimm einen löffel voll haber-mehl, das röſt wohl im ſchmaltze, gieß fleiſch-brüh daran, und drucks durch, bähe brodt, und richts darüber an, gieß auch ein wenig eßig daran.

39. Muſchel-Suppe.

Nimm ſchmaltz in einem tiegel, laß es heiß werden, ſchneide zwiebeln und grüne peterſilgen, ſamt ein löffel voll mehl, alsden röſte alles zuſammen, gieß wein daran, zerriebenen pfeffer und nägelein, 2. löffel voll baum-öl und butter, waſch die muſcheln ſauber im wein aus, ſiede ſie in dieſer ſuppe.

40. Muſchel-Suppe auf eine andere Manier.

Laß das ſchmaltz heiß werden, röſte brodt-brösel und knoblauch, gieß wein daran, geſtoſſenen pfeffer und nägelein, baum-öl und butter, waſch die muſcheln etliche mal im wein aus, ſieds in obiger ſuppe.

41. Kayſer-Gerſte.

Nimm eine halbe kanne gute fleiſch-ſuppe in einem hafen oder topff, ſchlag 4. eyer darein, etwas weniges muſcaten-blüthe und nägelein, rührs wohl ab, ſetze das häfelein mit obiger ſuppe in einen tiegel mit ſiedendem waſſer, damit das waſſer bis an den rand des hafens gehe, laß alſo gute drey viertel-ſtunden ſieden, bis es wie eine ſultze oder gallerte werde, alsdenn nimm einen löffel, laß die ſuppe abrinnen, das übrige richt auf eine ſchüſſel an.

42. Eine Suppe über die Ochſen-Augen.

Nimm wein und waſſer, doch daß der wein ein wenig vorſchlägt, laß in einem töpflein ſieden, brenne mehl darein/ zuckers wohl, thue auch geſtoſſenen zimmet und ein wenig muſcat-blüthe daran, gilbs, laß ſieden, ſchütts alsdenn über die ochſen-augen.

43. Weinbeerlein- oder kleine Roſinen-Suppe.

Machs alſo, nim̃ ſchwartze weinbeerlein, liß ſie ſauber, ſieds in gutem wein, biß ſie wohl geſchwollen, denn ſeyhe den wein ab, in einen ſaubern topff, thue die weinbeerlein in einen mörſel, auch ein wenig gebähtes rockenes brod,

ſtoß wohl untereinander, treibs mit dem vorgeſottenen wein durch ein rei-
terlein oder durchſchlag, und lege zucker und ingber darein, ſo du wilſt, kanſt
du auch negelein darein nehmen, klopffs wohl ab, laß ein wenig ſieden, her-
nach richte es über gebähte ſemmel-ſchnitten an.

44. Eine Piſtatzien-Suppe.

Erſtlich nimm ſemmel-ſchmollen, weiche ſie in waſſer, alsdenn nimm 20.
mehr oder weniger, piſtatzien, von welchen die häutlein abgezogen ſeyn,
wie man die mandeln abziehen thut, ſtoß die ſemmel-ſchmollen oder krume
und piſtatzien in einem mörſel wohl, denn treibs mit einer capaun-ſuppe
durch, laß ſieden, und richts auf gebähte ſemmel-ſchnitten an, oder ohne
ſolche, nach gefallen.

45. Suppe und geſtoſſenes von Fiſchen.

Nimm fiſche, welche ſchön feiſt oder fett ſeynd, brate ſie, alsdenn thue ſie in
einen mörſel mit gräten und haut, ſtoß mit gebähten ſemmel-ſchnitten,
treibs durch mit erbis-ſuppe, und mehrern theil guten wein, zuckers und
würtze es, laß ſieden, richts denn auf gebähete ſemmel-ſchnitten an.

46. Geſtoſſenes von geſottenen Hünern.

Röſte ein wenig mehl in ſchmaltz, nimm geſotten hüner-fleiſch, ſtoß es wohl
mit der hüner-brüh durch, ſamt dem geröſten mehl, thue muſcaten-
blüthe daran, laß einen ſud thun, richts über gebähte ſemmel an.

47. Geſtoſſene Hüner- oder Capaun-Suppe.

Nimm geſottene oder gebratene hüner oder capaunen, ſtoß ſie wohl in ei-
nem mörſel, treibs mit einer kräfftigen fleiſch-ſuppe und wein durch,
thue es in eine pfanne, klopffs wohl ab, lege ingber und ſaffran daran, laß
ſieden, röſt kleine ſemmel-bröcklein oder gebackene erbſen, thus in die ſchüſ-
ſel, gieß das geſtoſſene darüber, ſtreue zimmet und muſcat-blüthe darauf.

48. Schwartze Suppe oder Pfeffer über ſchweinen-Wildprät.

Siede das fleiſch bey 2. pfund oder mehr in waſſer, ſaltz es, das recht iſt,
alsdenn nimm die abgeſiehene ſuppe, thue 2. pfund zwetſchken, 2. oder
3. köpffe zwiebeln, peterſilgen-wurtzel, 3. ſchnitte gebähtes brod darein, laß
ſo lang ſieden, bis daß mans wohl kan durchtreiben, wenns durchtrieben iſt,
brenns ein wenig ein, ſchütts in einen tiegel, thue nägelein daran, daß ſie vor-
ſchlagen, ſäuers mit eßig, nachdem du es ſauer wilſt haben, zuckers, daß es
genug iſt, laß alles zuſammen ſieden, wenns eine gute weile geſotten hat, ſo
lege das fleiſch auch darzu, und laß es wiederum ſieden, bis daß es genug iſt.
Wilſt du ein pfefferkuch-zelten darzu thun, ſo treib einen guten ſchwartzen
pfefferkuchen-zelten mit eßig wohl ab, und laß ihn wohl ſieden.

49. Eine gelbe Pfeffer-Brühe.

Nimm ſemmel-mehl, treibs mit fleiſch-brühe oder mit wein durch, man
kan

kan jedes halb nehmen, thue ſaltz und ſchmaltz daran, gilbs wohl und laß ſieden, bis es dicke wird, thue wein-beerlein und geſchnittene mandeln daran. Dieſe pfeffer-brühe kan man über erbis-brüh/ kuchlein, und ſonſt viel andere ſachen gebrauchen, thue auch zucker, ingber und pfeffer daran.

50. Sartellen-Suppe auf Gebratenes.

Nimm ſartellen, ſo viel du meynſt, daß du wilſt ſuppe machen, waſche ſie wohl aus, und thue den rückgrad darvon, laß etwas friſche butter bey gleichen 2. eyern groß warm werden, leg die ausgewaſchenen ſartellen darein, laß ein wenig ſieden, nimm von einer friſchen limonien den ſafft, ein wenig pfeffer, muſcaten-blüth, wenn alles untereinander geſotten hat ſo treibs durch ein ſieb, daß die kleinen gräten darvon kommen, gieß die ſuppe auf das gebratene, es ſey was es will.

51. Wie man die ſuppe mit weiſſen Rüben macht.

Man nimmt blauen kohl, ſauber gereiniget und gewaſchen, 2. hand voll, 2. weiſſe rüben geſchält und blätter-weiß geſchnitten, zuſammen in einen topff gethan; man gieſt darauf ſiedendes ſauberes waſſer, man läſt es ſieden etliche ſud, alsdenn gieſt man das waſſer davon, und gieſt ungeſaltzene fleiſch-ſuppe daran, alsdenn läſt mans wieder ſieden, bis alles gantz weich iſt, von dieſer ſuppe gieſt man die ſpecies den dritten theil eines ſeidels, man läſt es ſieden etliche ſud, hernach abgeſiehen, und warm getruncken.

52. Blaue Kohl-Suppe zu machen.

Uberbrenne blauen kohl, ſchütte die ſuppe darvon, gieß gute rind fleiſch-ſuppe daran, und lege zucker-cand darein bis es ſüſſe genug iſt, laß ſieden, biß es fertig, gieß es mit einem eyerdotter ab.

53. Faſten-Suppe.

Nimm geſottenen karpffen-rogen, hecht-leber, legs auf gebähete ſemmel-ſchnitten in eine ſchüſſel, geſottene ſchnecken klein zerſchnitten, leg auch ausgelöſte krebs-ſchwäntze und ſcheeren darauf, gieß eine gute erbis-ſuppe darüber, butter und gewürtz, und laß es einen guten ſud thun.

54. Rüben-Suppe.

Schäle erſtlich die rüben, ſchneide ſie zu blätlein, überbrenns, damit das bitter darvon komme, gieß eine gute ungeſaltzene rindfleiſch-ſuppe daran, und leg weiſſen zucker-cand darein, nachdem du es ſüß haben wilſt, laß nicht lange ſieden, und ſeyhe es durch und giebs zu trincken.

55. Gerſten-Schleim, ſo wohl ſtärcket.

Ausgeleſene gerſte nimm, waſche ſie aus neun waſſer, thue es in einen ſaubern topff, lege eine capaun-keule darzu, gieß eine gute rinds-ſuppe daran, laß ſieden, bis das fleiſch zerfällt, hernach thue es in einen ſaubern morſel, zerſtoß gar wohl, ſchlags durch ein ſieb, iſt es zu dicke, gieß ein wenig

rind-fleiſch-ſuppe darein, nimm eyerdotter, und ein wenig butter, laß ſieden, alsdenn richts an.

56. Ein anderer Gerſten-Schleim für die Krancken.

Wann du gute gerſten haſt, ſo waſche ſie wohl mit kaltem waſſer aus, je öffter du ſie abwäſchſt, je beſſer iſt es, denn laß ſieden, wenn ſie ein wenig geſotten, ſo ſchütt das waſſer wiederum darvon, laß die gerſten wohl trucken werden, nachmahls gieß eine kräfftige ſuppe daran, laß ſo lange ſieden, daß du ſie durchtreiben kanſt, wenns durchtrieben iſt, leg butter und gewürtz darzu, laß wiederum ein wenig ſieden.

Von allerley Koch, Brey und Mühſern.

57. Ein gutes Citronen-Koch oder Muhß.

Nimm groſſe citronen 5. oder 6. auf eine ſchüſſel, ſchneide die ſchalen gantz dünne herab, hernach reibe die citronen bis auf das ſaure, thue das weiſſe geriebene in ein tuch oder ſäcklein, brenns etlichemal mit einem ſaubern ſiedenden waſſer ab, und gieß allezeit wieder ein friſches darauf, und drücks wohl aus, bis alle härtigkeit völlig weich iſt, truckne es denn gar ſauber und wohl ab, ſtoß es in einem ſteinern mörſel gar klein, nimm hernach ein halb pfund zucker gieß nach bedüncken durch ein mit rother farbe eingeweichtes tüchlein waſſer darauf, laß zu einem ziemlich dicken julep ſieden, alsdenn thue die klein geſtoſſene citronen darein, und laß es ſieden in rechter maas, und rühr es mit einem limonien-ſafft nach belieben, und es muß gleichwol noch dicke haben, wie eine andere latwerge zu einem koch oder brey, hernach wenn es kalt iſt, ſo nimm es in eine ſaubere ſchüſſel, und nimm von 7. oder 8. eyern das klare, rühre das koch oder muhß wie quitten-koch, eine gantze ſtunde muß das eyerklar in einem töpflein gar wohl abgerührt werden, und immer 1. oder 2. löffel voll zugoſſen, thue auf die letzt klein geſchnittene citronen-ſchalen, die nicht bitter ſeyn, hinein, thue es in eine ſilberne oder blecherne geſchmierte ſchüſſel, back es wie das quitten-koch oder muhß, es laufft ſchön auf, man darf kein reiff nehmen, ſo iſt es gerecht und gut.

58. Das gute Piſtatzien-Koch oder Brey.

Nimm 1. pfund piſtatzien / auch zucker in ein becken, läutere den zucker, ſchütte die geſtoſſene piſtatzien hinein, truckne es ab, die piſtatzien müſſen vor mit ſpinat gefärbt ſeyn, und gerührt wie ein mandel-muhß, ſo offt ein gantzes ey, ſo offt ein dotter, und gerührt, bis die rechte dicke hat, und alſo backen, 12. eyer, 6. gantze, 6. dotter, wenn es aber noch zu dicke iſt, ſo nimm noch 2. eyer-dotter mehr.

59. Krebs-Koch oder Muhß zu machen.

Nimm von einer rundſemmel die ſchmollen, oder das weiche, weichs in einer guten milch ein, darnach drucks wohl aus, nimm 40. abgeſottene krebſe, derſelben ſchwäntze oder ſchären ausgelöſt, alsdenn nimm butter ein viertel-pfund, und darinn wohl abgerührt, wie zu ſchmaltz-knödeln oder klöſern, darnach nimm die krebs-ſchwäntze und geweichte ſemmel, auch grob geſtoſſene mandeln, und butter in einem mörſel, ſtoß es gar wohl ab, darnach nimm eyer in ein töpflein, und rühr ſie ab, und unter den geſtoſſenen teig in einer ſchüſſel abgerührt; wenn man gern will, kan mans zuckern, oder nicht, wenn mans bäckt mit rother butter oben anbeſtrichen.

60. Einen guten Schmaltz-oder Speck-Koch oder Muhß zu machen.

Man ſoll geſtoſſene ſtärck und krafft-mehl nehmen, und wenn mans auf eine ſchüſſel machen thut, ſoll man nehmen 4. eyerdotter, und eine gute ſüſſe milch, die eyerdotter in der ſchüſſel wohl zerklopffen, und mit der ſtärcke einen teig anmachen, und in der zerlaſſenen butter, wenn er gleich anhebt zu ſieden, kan man ausgieſſen, fein allerweil rühren, wie ſonſt gebräuchlich, wenn das ſchmaltz lauter iſt, ſo iſt es geſotten genug, denn ſoll mans abſeyhen.

61. Wie man das gute Krebs-Blat macht.

Siede krebſe ab, mache eine rothe butter, und von lebendigen krebſen die eyerlein und krebs-ſchwäntze klein gehackt, auch grob geſtoſſene mandeln, und eingemachte citronen-bröcklein, und grob geſchnittene piſtatzien und geſähten zucker, ſo ſüſſe mans haben will, 2. gantze eyer, 2. dotter, und darmit abgemacht, auch einen brocken ſemmel-ſchmollen, die in der milch geweicht iſt, dieſes alles untereinander gerührt, und auf ein blat geſtrichen, mach ein reiff herum, und alſo gebacken.

62. Ein gar gutes Mandel-Muhß.

Man ſoll nehmen ein halb pfund gar klein bereitete mandeln mit friſchem waſſer, und geweichte ſemmel in guter milch darunter ſtoſſen, darnach eine weite zinnerne ſchüſſel nehmen, ein ziemlich groß ſtück butter darein zerbrocken, und in der ſchüſſel gleich zergehen laſſen, darnach die mandeln in eine ſchüſſel gethan, daran geſchlagen 2. gantze eyer, und von 7. eyern den dotter, wohl zuckern, und rühren auf der gluth oder kohl-feuer, ſo gehts fein ſchön auf, und wird weiß; darnach in einem pfännlein ein wenig ſchmaltz gar heiß laſſen werden, und darein brennen, und allerweil rühren, darnach eine blecherne ſchüſſel nehmen, und ein wenig butter darein zergehen laſſen, das muhß darein ſchütten, daß unten und oben fein braun wird; man mag auch etwas zucker-eßig darauf machen.

63. Agres-Koch oder Muhß von Stachel-Beeren zu machen.

Nimm ein gutes töpflein voll agres-beer oder ſtachel-beeren, darnach das reindel oder becken groß iſt, u. gieß ein löffel voll waſſer daran, laß ſieden,

daß

daß es ſich durchtreiben läſt, und wenn ſie durch getrieben kan, ſo nimm zucker, butter u. 4 eyerdotter, rührs durcheinander ab, ſchmier zuvor ein raindel, becken oder tiegel mit butter, gieß das koch oder mus darein, u. laß alſo backen.

64. Das aufgegangene Quitten-Muhs.

Man ſoll die quitten in waſſer gar weich ſieden und durchſchlagen, dieſelbige auf eine ſchüſſel thun, und wohl zuckern, unter dem zuckern lang und wol rühren, darnach von 2 oder 3 neugelegten eyern das klare nehmen, und wohl abrühren und querdeln, daß lauter ſchaum wird, von dieſem ſoll man nach und nach in die quitten thun, und immerzu wohl rühren, je länger mans rühet, je ſchöner wird es; zuletzt ſoll man ein wenig gar klein geſchnittene limonien-ſchalen darunter rühren, und wenn man gleich will anrichten, ſoll man eine ſchüſſel mit ſchmaltz oder ſpeck ſchmieren, und das koch oder mubß darein richten, fein hoch auf einander wie eine ſchnee-milch, und in paſteten-ofen oder pfannen ſetzen, es bäckt ſich gar bald; der ofen muß nicht heiß ſeyn, wenn mans zu früh bäckt, ſo fällts wieder nieder, oben auf ſoll man mit zucker ſtreuen.

65 Capaun-Mühßlein zu machen.

Man ſoll von einem geſottenen capaun nur das brät und marck nehmen, ſolches auf das allerkleineſte, ſo viel möglich iſt, hacken, darnach eine gute gebähte ſemmel-ſchnitte in fleiſch-ſuppen weichen, und auch darunter hacken, auch 1. oder 2. friſche eyer, nachdem man viel macht, die fein lind geſotten ſeyn, als wenn mans eſſen wolt, auch darunter hacken, ſamt dem weiſſen, das ſoll man von der ſchalen herab ſchaben, je kleiner mans hackt, je beſſer iſt es, darnach wann man ſchier eſſen will, muß man eine gute fleiſch-ſuppe daran gieſſen, doch nicht zu viel, daß fein dicklicht wird wie ein brey, hernach auf ein kohlfeuer geſetzt, und allerweil gerührt, biß fein heiß wird; es muß aber nicht ſieden, es wird ſonſt hart, es wird ſchön weiß und gar gut.

66. Schüſſel Muhs zu machen von Mandeln.

Man ſoll 2. hände voll mandeln auf das kleineſte bereiten, wohl zuckern und 4. eyer in oberer milch zerſchlagen, und daran gieſſen, daß es in der dicke ſey wie ein ſtrauben-teig. darnach die ſchüſſel mit ſchmaltz ſchmieren, den zeug darein gieſſen, und auf dem kohl-feuer ſieden laſſen, bis es feſte wird.

68. Ein gutes Mühßlein von Hühner-Lebern.

Man ſoll die ſchön ausgewäſſerten lebern gar ſchön und klein hacken, eins oder 2 eyer, und obere ſüſſe milch daran gieſſen, und es in einer ſchüſſel oder paſteten-tiegel fein gemach laſſen auf einem kohl-feuer ſieden, nicht zu lange, daß nicht zergeht.

68 Mäy-Muhß zu machen.

Man ſoll ein rechten guten kinder-brey oder muhs machen, nicht gar eine pfanne

pfanne voll, wie man einem kinde von einem jahre macht, und ſolches auf eine ſchüſſel thun, weils noch warm iſt, und 4. kreutzer=ſtritzel oder dreyer=klümpslein butter darunter ſchneiden, und gar wohl abrühren; die butter muß man nach und nach darein rühren und wohl zuckern, und ein löffel voll friſch waſſer darüber gieſſen, man muß länger denn eine ſtunde rühren, je länger mans rühret, je beſſer iſt es, darnach muß mans wieder auf eine ſchüſſel thun, fein hoch auf einander, und mit blümlein beſtecken.

69. Ein gutes Semmel=Mus oder Brey.

Erſtlich nimm ſchmollen oder das weiche von einer harten ſemmel, weichs in waſſer, drucks fein trucken aus, bröſels klein, darnach nimm einen löffel voll ſchmaltz, rührs, bis es weiß wird, hernach nimm 3. eyer=dotter darunter, und zwey eyer mit dotter und klar, rührs gar wohl ab, darnach nimm klein geſchnittene citronen=ſchalen, aber daß das bittere darvon kommt, nimm auch zucker nach deinem geduncken, ſetz es in eine ſchüſſel auf ein kohlfeuer und oben auf auch ein kohl=feuer, es iſt ein gutes ſpeißlein.

70. Das Mandel=Milch=Mus zu machen.

Nimm eine hand voll mandeln, ziehe ihnen die haut ab, und ſtoß ſie aufs allerkleinſte, drücks mit einer guten neu=gemolckenen milch, oder ſonſten guten ſahn=milch durch ein tuch, es muß dieſer milch ſo viel ſeyn, als man zu dem mus bedarff; wenn die mandeln wohl durchgedruckt ſeyn, hebt mans auf, und zuckert die milch, und macht mit einem ſchönen mehl in einem tiegel ein kinds=mus, wenn das mus anfängt zu ſieden, ſo rührt man die geſtoſſene mandeln, wo nicht alle, doch was beliebt, auch darein, zuckerts wiederum, wann man will, daß es eine rechte ſüſſe bekommt, und man muß ſehen, daß das mus nicht gar zu dicke wird.

71. Aepffel=Mus.

Nimm ſaure äpffel, ſchäle und ſchneide ſie blätlein weiſe in einen topff, gieß wein daran, laß alſo an einem kleinen kohl=feuer ſieden, und wenn ſie weich ſeynd, ſo ſchlags durch ein ſieb, nimm ein viertel=pfund klein geſtoſſene mandeln darunter, 2. eyer=dotter und 2. löffel voll gute obere milch, ein ſtück butter, zuckers, unten und oben kohl=feuer, und laß es backen, wie ein ander mus.

72. Ein kalt Mus, von Eyern und Milch.

Nimm milch und ſchlage eyer darein, ſiede es wie eyer=milch, und ſchütts auf ein tuch, laß wohl verſeyhen, thue auch milch=ſahn und zucker darein, laß wohl erkalten, richts in eine ſchüſſel, und laß kühlen, bis du es zu tiſche tragen willſt.

73. Ein Erdbeer=Mus.

Treibe die erdbeer durch mit wein, nimm ein gerieben haus=brodt, und röſt es im ſchmaltz, gieß die erdbeer daran, zuckers, und laß ſieden.

74. Fiſch-Mus.

Nimm von einem bradt-fiſch, es ſeye ein fiſch, wie er wolle, das fleiſch davon, hacke ihn klein, treibe ihn mit einem wein durch, nimm ein wenig mehl, röſte es im ſchmaltz, gieſſe es an den durchgeriebenen fiſch, thue ingber, zimmel, ſaffran und zucker daran, laſſe es einen ſud thun, und richte es dann an.

75. Ein Grieß-Mus.

Gieß etwas meth in einen haſen oder topff, laß ihn auffſieden, und rühr den grieß darein, doch daß er nicht knotticht werde, mache ihn nicht zu dicke, auch nicht zu dünne, thue wein-beerlein, oder kleine roſinen, ingber, pfeffer, ſaffran darein, und wenn du es anrichteſt, ſo beſtreue es mit zucker.

76. Ein Lungen-Mus.

Nimm eine kälber-lunge, laß ſie ſieden, hacks, thue es in eine ſchüſſel, nimm eine hand voll wein-beerlein, auch ſo viel gerieben brodt, 5. eyer, würtze es wie du willſt: darnach thue etwas ſchmaltz oder ſpeck in eine pfanne, ſchlag die lunge in ein netz, und halt es in der pfanne über ein kohl-feuer, daß ſein langſam ausbäckt, und nicht anbrennt, und wenns fein röſch iſt, richts an, und mach ein brühlein darüber nach deinem gefallen.

77. Ein braunes Mus von Feigen.

Nimm feigen, wein-beeren oder wein-trauben und birnen, ſchäls und ſchneids, daß mans möge braun machen im ſchmaltz, und machs wieder trucken im mehl, thue ſie in eine pfanne mit heiſſem ſchmaltz oder ſpeck, und wenn ſie braun ſeynd, ſo thue ſie heraus, und laß erkalten: drück's darnach zuſammen, daß das ſchmaltz wieder davon kommt, hacks darnach klein, gieſſe guten welſchen wein daran, auch zucker und gut gewürtz, laß ſieden, giebs kalt.

78. Ein Müslein für Krancke.

Nimm 4. oder 5. eyer-dotter, klopffs in ein pfännlein, gieß wein daran, daß eine gleiche dicke gewinnt, thue zucker daran, laß ſieden.

79. Reiß-Koch oder Mus zu machen.

Nimm reiß, ſiede ihn in einer milch, ſchlag ihn durch, und ſchlag eyer daran, bis es genug iſt, ſchmier eine ſchüſſel mit butter, ſchütts drein, zuckers zuvor, thue unten und oben kohl-feuer, daß es braun wird, wann du es nicht gar eſſen thuſt, ſo ſchneid dünne ſchnittlein, und backs in heiſſem ſchmaltz, ſo haſt du wieder ein gerichte.

80. Ein Strauben-Mus.

Backe ſträublein fein röſch, hack ſie klein, und röſts im ſchmaltz, gieß eine dicke milch daran, haſt du nicht genug milch, nimm wein, würtz es mit ſaffran, ingber und zucker machs wie ein wein-mus.

81. Ein Wein-Mus.

Nimm ſemmel, röſte ſie im ſchmaltz, ſchlag vier eyer daran, klopffs, gieß wein daran, thue zucker, ſaffran daran, laß ſieden.

82. Ein Zwetſchken-Mus.

Nimm die zwetſchken und ſiede ſie in wein, wann ſie weich ſeynd, ſo zwinge ſie mit wein durch, zuckers, nimm eine geriebene ſemmel, röſte ſie im ſchmaltz, rühr's darunter und laß ſieden.

83. Hühner-Koch oder Mus.

Nimm das weiß-gebratene von einer henne, ſtoß oder hack es klein, treibs mit einer fleiſch-ſuppe durch, ſo nicht ſehr geſaltzen, rühr 5. eyer-dotter darein, brenne es mit ſchmaltz ein wenig ein, zuckers, und mach ein koch oder mus daraus.

84. Stock- oder Waſſer Mus.

Nimm 8. oder 10. eyer, darnach du viel mus machen willſt, denn ein wenig roſen-waſſer, zucker, und eine gute obere milch oder ſahne, ſchlags mit den eyern gar wohl ab, ſaltz es wenig, alsdenn laß waſſer in einem tieffen keſſel ſieden, ſetz das obige in einem haſen oder topff in das ſiedende waſſer hinein, decks fleißig zu, rührs nicht, bis das mus zuſammen geht, es muß eine gute ſtunde in dem ſiedenden waſſer ſtehen, nur daß das feuer nicht gar zu groß darbey ſey, ſonſt legt ſich das mus an dem boden, iſt die milch gut, ſo wird das mus fein oben auf einander in dem haſen wie ein ſtock; iſt ſie aber nicht gut, ſo wird es gar wäſſerich, wenn das mus zuſammen gangen, ſo heb es aus dem waſſer heraus, und faſſe es mit einem ſchaum-löffel auf eine ſchüſſel heraus, daß fein aufgehäufft auf einander liege, ſetze es in keller, laß kühle werden, beſteck es mit blümlein, und giebs alſo auf die tafel, wofern es etwas wäſſerich iſt, ſo truckne es mit einer ſemmel-ſchmollen auf, es iſt eine gute kalte ſpeiſe.

85. Mandel-Reiß-Mus.

Man muß den reiß ſauber leſen, waſchen, und wieder dörren, daß er ſich ſtoſſen läſt, darnach muß man ihn durch ein ſieb fähen, hernach nimmt man das reiß-mehl und die mandeln, und rührts mit einer milch in einer ſchüſſel fein glatt ab, und kochts auf einem kohl-feuer, laß gar gemach ſieden, und ehe mans anricht, muß man ein wenig butter daran legen, und zuckern, und darnach einen ſud thun laſſen.

86. Ein Mus von Reb-Hühner Mägen und Leberlein.

Nimm leber und mägen ſamt wenigem fleiſch von reb-hühnlein, hacks gar klein, ſchlag eyer-dotter daran, und eine gute ſüſſe milch, daß es wird wie ein ſchüſſel-mus, thus in eine ſchüſſel, laß fein gemach auf einem kohl-feuer ſieden, ſo iſt es fertig.

87. Das kalte aufgelauffene Kinder-Mus.

Mach ein rechtes kinder-mus, nicht gar eine pfanne voll, wie mans einem kinde macht bey einem jahr, thue es in eine groſſe zinnerne ſchüſſel, weils noch warm iſt, nimm 4. ſtritzel oder klümplein friſche butter, rühr eines nach

dem andern mit einem ſaubern löffel wohl ab, ſo offt etwas butter, auch allezeit ein löffel voll roſen-waſſer mit zucker darunter, koſts, ob es ſüſſe genug iſt, du muſts eine gute ſtunde rühren, thue es wieder in eine andere ſchüſſel, machs fein hoch auf, und beſtecks mit blumen.

88. Ein aufgelauffenes Faimb-Koch oder Schaum-Mus.

Nimm ſalſe, oder titſche, brühe, von welchem obſt dir beliebt, zwey löffel voll, (doch merck, daß die ſalſe nicht mit honig, ſondern mit zucker geſotten ſey,) rührs bey einer halben viertel-ſtunde, dann nimm von zwey eyern das weiſſe, ſchlags oder rührs wohl ab, nachmal ſchütts unter die abgerührte ſalſe, rührs wiederum ein wenig, dann nimm das weiſſe von 2. eyern, wieder verfahre damit, wie oben geſagt, und alſo ferner, bis du 12. eyer-klar darein gerührt haſt, letztens rühr alles zuſammen, eine gute halbe ſtunde auf einer ſeiten, ohne veränderung wenn es anfängt aufzugehen, drücke den ſafft von einer friſchen lemonie darein, machs mit zucker ſüſſe, ſchneide auch etwas weniges von den ſchalen klein, und thuts darunter, wenn es denn wohl aufgangen, ſo faß es auf ein dorten-blätlein, und backs in der dorten-pfanne fein kühl, oben und unten ein wenig glut oder kohl-feuer, richts mit dem blätlein an, zuckers, du kanſt es auch mit blumen zieren.

89. Weinbeerlein oder klein Roſinen-Mus.

Nimm weinbeerlein oder kleine roſinen, waſche ſie ſauber, ſtoß ſie in einem mörſel ſamt einer gebähten ſemmel-ſchnite, wenns genug geſtoſſen, ſo ſchlags durch mit waſſer und wein, ſchütts in heiſſe butter, laß ſieden, bis dick wird, thue zucker daran, ſo viel als genug iſt; den geſunden giebt mans kalt, denen krancken aber warm.

90. Lemonien-Koch oder Mus.

Nimm ſemmel-ſchmollen, oder das weiche nach belieben, ſiede es in einer rindfleiſch-ſuppe weich, thue es in eine ſchüſſel, drücke lemonien-ſafft darauf, und lege zucker darein, doch daß die ſäure etwas vorſchlage/ nimm ein wenig butter und reibe das gelbe von lemonien-ſchalen darzu/ laß gegen eine halbe viertel-ſtunde ſieden.

91. Ein anders mit Ambra.

Nimm ein eyer-dotter, lemonien-ſafft und zucker, ſpridels oder querdels ab in rindfleiſch-ſuppe, alsdenn nimm etwas mehr/ röſt es ein wenig im ſchmaltz oder ſpeck, thue das geröſte zu dem vorigen, ſpridels oder querdels ſtets, daß es nicht zuſammen läufft, und laß ein wenig ſieden, willſt du es etwas wohlriechend haben, ſo laß einen tropffen ambra-geiſt, oder ſonſt einen was du für geruch haben willſt, darein fallen.

92. Zimmet-Mus.

Schneide die rinden von einem alt-gebackenen groſchen-brod um und um herab, damit keine ſchmolle oder weiche krume daran bleibe, reibs auf ei-

nem

nem reib-eiſen, thue es in einen weiten weidling oder tiegel, thue 4. oder 6. loth zimmet, 6. gantze eyer, und von 6. eyern das klare darzu, zuckers auch, bis es genug iſt, rührs eine gute ſtunde, je länger je beſſer, willſt du, ſo kanſt du auch roſen-waſſer und ein wenig tragant darein thun, ſo fällt das mus nicht nieder, wenns genug gerührt iſt, ſchütts auf eine groſſe mit ſchmaltz geſchmierte ſchüſſel, thue einen groſſen reiff darüber, unten wenig, aber oben viel kohlfeuer, damit es ſich von unten nicht anbrenne, oben aber ehender aufgehe.

93. Noch ein anders mit Mandeln.

Nimm ein pfund ſchöne mandeln, ſchwölls in heiſſem waſſer und ſchäls, ſtoß klein, hernach nimm eine meßingene pfanne, thue ſo viel zucker als mandeln darein, truckne es wohl ab in der pfanne, doch, daß du es nicht verbrenneſt, nimm klein geſtoſſenen zimmet darunter, daß gantz braun wird, rührs unter einander ab, treibs durch ein hölzernes reiterle oder durchſchlag, (ſo wird es gewürmlet) gleich auf die ſchüſſel, daraus man iſſet, man muß hübſch ausgupffen, und nicht mehr umrühren, darnach ſchneide eingemachte citronen gewörffelt, ſtreue es um und um auf das mus, ſetze es in eine dortenpfanne, laß es ein wenig übertrocknen, ziere es mit zucker oder blumen.

94. Butter-Koch oder Mus.

Nimm auf eine groſſe ſchüſſel ein pfund gute friſche butter, waſche ſie wohl aus, truckne ſie wohl ab, daß ſie nicht naß bleibe, lege ſie in einen weidling oder ſchüſſel, rühre ſie, bis ſie groß aufläufft, nimm 24. eyer-dotter, rühr einen nach dem andern darein, wenn alle darinnen, nimm zucker, das genug iſt, rührs wiederum eine weile, ſchmier die ſchüſſel und reiff, gieß das koch oder mus darein oben und unten kohl-feuer, backs bey einer halben ſtunde, damit es eine ſchöne farbe bekomme.

95. Spaniſch Aepffel-Mus.

Nimm ſchöne groſſe äpffel, ſchneide runde blätlein bis auf die kerne, ſchmier eine ſchüſſel wohl mit butter ein, lege die äpffel-blätlein darauf, ſo offt eine lage äpffel, ſo offt beſtreue ſie mit zucker und zimmet, nimm ein wenig friſche butter darzu, alſo mache die ſchüſſel bis ſie gantz voll iſt, backs auf einem kohl-feuer, bis ſie weich und braun werden.

96. Semmel-Mus mit einem eingerührten.

Nimm 5. eyer, 2. ſtritzel oder klumpen butter, 1. ſeidel ſüſſe obere milch, mach ein lindes eingerührtes daraus, nimm um 1. kreutzer oder dreyer ſemmel, ſchneide die rinde darvon, weichs in gute ſüſſe milch, laß wohl anziehen, drücks hernach aus, legs ſamt dem eingerührten und einen gantzen ey, 1. ſtritzel butter in einen mörſel, zuckers und ſtoß wohl unter einander, als denn ſchmier eine ſchüſſel mit butter, ſchütts darein, mache oben und unten kohlfeuer und backs.

97. Ein kräfftiges Roſen-Mus.

Nimm eine hand voll groß oder kleine roſen, thue die knöpffe darvon, nimm ſemmel, die in wein geweicht iſt, ſtoß ſie darunter, treibs mit einem ſeidel wein durch ein enges ſieblein, denn thue zucker, zimmet, nägelein und muſcaten-blüthe darzu, laß ſieden bis dick wird, du kanſt auch an ſtatt des weins eine gute hühner-ſuppe nehmen.

98. Ein Diendel-Koch oder Barbes-Beer-Mus.

Nimm barbes-beeren, ſo viel du willſt, die wohl zeitig ſeynd, treibs durch ein ſieb, darnach thue das durchgetriebene in eine ſchüſſel, rührs wohl, nimm von 8. eyern das weiſſe, ſpridel oder querdels in einem topff wohl ab, bis es ein lauterer ſchaum wird, darnach nimm mit einem löffel den ſchaum herab, ſo viel als ein ey iſt, rührs unter das durchgetriebene, ſo lang bis du nichts mehr haſt, zuckers, daß es fein ſüß iſt, ſchmier eine ſchüſſel mit butter, backs wie ein anderes mus.

99. Ein Kirſch-Mus.

Nimm gedörrte kirſchen, ſieds in einem wein, ſchlags durch ein ſieb, rühr 5. oder 6. eyer-dotter drein, auch zucker und zimmet-ſtaub, ſchneide ſemmel länglicht, ſchmier die ſchüſſel mit butter, und leg die ſemmel-ſchnitten darein, röſte ſie zuvor in ſchmaltz oder ſpeck, ſchütt das kirſch-muß darüber, und backs wie das andere mus.

100. Ein Dorten-Mus.

Nimm ſemmel-ſchmollen, weichs in guten wein, bis ſie weich wird, darnach ſchlags durch ein ſieb, und ſchlag vier eyer-dotter darein, rühr alles durch einander und ſchlags durch, nimm ein wenig waſſer darzu, ſchütts darnach in eine ſchüſſel, leg ein wenig butter darzu, laß ein weil ſieden, zuckers, und wann es genug geſotten iſt, ſo leg wieder ein wenig butter drein, und laß einen ſud thun, ſo iſts recht.

101. Das falſche Mandel-Mus.

Siede grieß in einer milch, als wann du ein grieß-muß wolteſt machen, aber dicker, laß es kalt werden, alsdann nimm friſches ſchmaltz, treibs ab wie zu den ſchmaltz-knödeln oder klöſern, wann du es abgetrieben haſt, ſo rühr den bemeldten grieß mit dem ſchmaltz, ſo lang bis es glatt wird, alsdenn nimm 4. eyer-dotter, und ein gantzes, rühr eines nach dem andern darein, und zuckers, backs in einer ſchüſſel, unten und oben kohl-feuer.

Aller-

Allerhand Milch.

102. Geſulzte oder Gallert-Milch zu machen.

Man ſoll von 10. eyern das klar nehmen, und mit einem ſpridler oder querdel ein löffel voll waſſer zerſchlagen, und darzu nehmen zwey mal ſo viel ſüſſen rahm oder ſahn, zuvor in einem topffe ſieden, und wieder überſchlagen laſſen, darnach die eyer-klar darein rühren, gar wohl, daß fein dick wird, und wohl zuckern, und auf eine ſchüſſel legen, anrichten, und kalt geben.

103. Eine andere Geſulzte oder Gallert-Milch.

Nimm ein halb maas dicke milch, thus in ein maas-topff, ſaltz und laß ſieden: darnach nimm das weiſſe von 10. eyern, klopffs, laß ſieden, zuckers, ſchütte die zerklopfften darein, laß eine viertelſtund fein gemach ſieden, rührs nicht, bähe weiſſes brodt, legs in die ſchüſſel, und ſtreue wein-beerlein oder kleine roſinen darauf, und thue die geſultzte milch darauf, ſetz, daß es fein kühl ſteht.

104. Die Spaniſche Milch zu machen.

Man ſoll gute obere milch nehmen, einen guten topff voll, dieſelbe ſieden laſſen bey einer viertel-ſtunde, oder ein wenig mehr, darnach ſoll man ſie in gar niedere oder ſeichte erdene geſchirr gieſſen, und über nacht in einem kühlen keller ſtehen laſſen, ſo wirffts eine haut auf, darnach ſoll man ſchöne gebähte ſemmel-ſchnitten nehmen, und in eine gute milch weichen, und auf eine ſchüſſel legen und wohl zuckern, die häutlein fein mit einem abnehm-löffel abnehmen, und darauf fein dick auf einander legen, und allezeit zucker darzwiſchen ſtreuen, und alſo kalt geben.

105. Schnee-Milch zu machen.

Man ſoll auf eine ſchüſſel von einem halben maas oder drey ſeidel, gute ſüſſe obere milch nehmen, und von 5. neu-gelegten eyern das klare, mit einem löffel gar wohl durch einander abſchlagen, daß gar ſchaumicht wird, darnach gebähte ſemmel-ſchnitten in eine ſchüſſel legen, zuckern, und ein wenig zimmet darauf ſtreuen, und den ſchaum von der milch darauf legen, gar hoch auf einander, je höher, je ſchöner iſt es, wenn die milch nimmer ſchäumt, ſo lang ein löffel voll darinn iſt, ſoll mans nur wieder ſpridlen oder querdeln, ſo ſchäumts, doch muß die milch gar gut ſeyn.

106. Eine Topff-Milch zu machen.

Man ſoll gar eine gute obere ſüſſe milch nehmen, und drey gantze eyer wohl zerklopffen und durch ein ſeyh-pfännlein oder durchſchlag darein ſeyhen, und zum feuer ſetzen, wann es nun bald will anheben zu ſieden, käß-molcken in einer milch wohl zertreiben, darein gieſſen, und wohl rühren, und bey einem kohl-feuer ſtehen laſſen, bis er ſich gleich anhebt zu brechen, und zu einem topff

wer-

werden will, darnach eine weile ſtehen laſſen, und das töpffel abſeyhen, und in die darzu gehörige model ſchlagen, die fein formirt wie ein löffel, und ſeynd von körbel-zäunen geflochten; und wenn das käß-waſſer wohl darvon geſyhen iſt, ſoll mans auf eine ſchüſſel umſtürtzen, und eine gute ſüſſe milch daran gieſſen, man mags zuckern oder nicht.

107. Eine Reiß-Milch zu machen.

Man ſoll gute obere milch nehmen, und reiß darinnen kochen, nicht zu viel, wenn er nun anhebt zu ſieden, muß man ihn nicht rühren, wenn er anderthalb ſtund gekocht, ſo ſetzt ſich das dicke am boden, ſo ſoll man die haut herab heben, darnach das durch ein dünnes tuch lauffen laſſen, daß nichts von dem reiß darein kömmt, zuckern, aber nicht kalt laſſen werden.

108. Die Spaniſche-Milch, Nates genannt.

Nimm zwey ſchwartze unglaßirte weidling oder tiegel, je weiter ſie ſeyn, je beſſer wirffts auf; darnach nimm eine gantz neu-gemolckene milch, wie ſie von der kuhe herkommt, ſeyhe, thue es in weidling oder tiegel, ſetz es auf eine glüende aſche, thue auſſen herum kleine glüende kohlen, und laß 4. oder 5. ſtunden ſtehen auf der glüenden aſchen, wenn ſie gantz ausgelöſcht, thut man wieder eine andere darunter, damit es allerweil von unten gemach und gelinde wallt, nur nicht zu viel glut, ſonſten wird die haut gleich hart und ſpret, aber fort allerweil, nur, daß mans merckt wallen, und wenns genug aufgeworffen, 4. oder 5. ſtunden muß gar gewiß ſtehen, nimms von der glut, ſetz es zugedeckt in keller, laß über nacht, nimm die obere dicke haut herab, legs auf eine ſchüſſel über einander, und zuckers/ alſo iſt es gemacht.

109. Mehr eine andere gute Milch.

Erſtlich nimmt man von der geſtrigen milch den ſüſſen rahm oder ſahn, darvon ein ſeidel auf eine mittlere ſchüſſel zu machen: Mehr von der heutigen milch ein ſeidel, alsdenn 2. löffel voll zucker, dieſes alles in einem ſaubern topffe wohl durch einander gerührt, und in eine ſchüſſel gegoſſen, hernach auf der glut einen ſud thun laſſen, damit es aber nicht angelegt oder angebrennt wird, alſo abgekühlt auf die tafel gegeben.

110. Eine gebackene Milch.

Erſtlich zerſchlage ein ey, und zerlaß in eine pfanne ein ſchmaltz oder ſpeck, daß die pfanne überall mit ſchmaltz wohl heis werde, darnach laß die pfanne mit dem zerſchlagenen ey überlauffen, daß ein boden werde, gleichwie man ſonſt ein blätlein zu einem eyer-kraut macht, alſo muß die pfanne inwendig überzogen ſeyn, alsdenn nimm gar eine gute milch, 5. oder 6. eyer, darnach die pfanne groß iſt, zerſchlag ſie und zuckers, thue es in die pfann, unten und oben glut, daß es werde wie ein ſchüſſel-mus.

111. Ge

111. Geſulgte oder gegallerte mandel-milch auf allerhand farben.

Nimm geſtoſſene mandeln, die treib durch mit waſſer, darinnen haus-blaſe geſotten iſt, alsdenn nimm das grüne von peterſilien, hacks gar klein, nimm den dritten theil von einer mandel-milch, zuckers und ſieds in einer pfanne, ſeyhe es hernach durch, ſo wird es grün, nimm denn die zwey theil, die ſied auch in einer pfanne, zuckers wohl, gieß den halben theil in eine andere pfanne, laß es alſo weiß bleiben, den dritten theil mache gelb mit ſaffran, ſo haſt du drey farben, laß beſtehen oder geließern, wenns geſtanden iſt, ſo hebe es in ein heis waſſer, ſtürtz auf ein blechenes blätlein, ſchneids alsdenn nach der länge auf eine ſchüſſel nach deinem belieben.

112. Ein Ygel von Mandeln.

Nimm gute mandeln, ſtoß ſie und thue ſie in einen ſaubern topff, und gieſſe gute dicke milch daran von mandeln, rührs mit einem höltzlein, laß fein gemach einſieden, alsdenn thue es in ein eyer-körblein, laß wohl verſeyhen: darnach nimm abgezogene mandeln, ſchneide ſie nach der länge entzwey, vergülds und beſtecke den mandel-teig damit, den du geſotten haſt, mach eine form daraus wie ein ygel, zuckere ihn, darnach lege ihn in eine ſchüſſel, gieſſe eine gute mandel-milch daran.

Von allerhand Sultzen oder Gallerten.

113. Hecht-Sulz oder Gallert zu machen.

Man nimmt einen groſſen hecht, ſchneidet ihn die haut ſauber weg, denn ſchneidet man ihn zu ſtücken, läſt ihn eine ſtunde in ſaltz liegen, hernach thut man guten wein-eſſig und erbis-ſuppe in einem topff, etliche geſchälte zwiebel-häpel, pfeffer, ingber, muſcat-blüthe darein, auch haus-blaſe, läſts eine gute weile einſieden, alsdenn ſaubert man den fiſch, und legt ihn in die ſuppe, läſts fein gemach ſieden, zuckerts dermaſſen, ſchaut, daß es die rechte ſäure hat vom eſſig, gilbts, wenn er an die ſtatt geſotten hat, ſeyhet man die brüh herab, läſts ſtehen bis es ſich ſetzt, legt die ſtücke in eine ſchüſſel, ſeyht die brüh ſauber durch ein tuch, gieſts an den fiſch, läſts beſtehen, wenn man es gilbet, ſtreuet man wein-beerlein oder kleine roſinen und zirber-nüſſe darauf.

114. Hollunder-Sulzen oder Gallerten zu machen.

Man nimmt den hollunder, ſtöſt ihn, und treibt ihn durch mit wein und gewürtz, und macht es ſüß mit honig und zucker, rührts unter einander.

115. Pfeffer-Kuchen-Sulze.

Man nimmt eine tafel Leipziger pfeffer-kuchen, ſchneidet ihn würfflicht, gieſt vier maas wein daran, läſt ihn zwey oder drey tage darinn weichen, ſetzt ihn hernach zum feuer, und läſts einen wall oder ſechs thun, zwingts durch, thut daran zimmet, ſaffran, ingber, pfeffer, muſcatblüthe, läſts noch einem wall thun, ſo iſts recht.

116. Ein Sulz = oder Gallert = Mus zu machen.

Erſtlich nimm eyer, thue das weiſſe darvon, klopffe das gelbe, zuckers, ſetze milch über das feuer, und laſſe es ſieden, und wenns anhebt zu ſieden, ſo ſchütte das gelbe von eyern darein, und ein wenig kalt waſſer, auf daß es zuſammen läufft, darnach thue es in ein eyerkäß=körblein, laſſe es verſeyhen, legs darnach in eine ſchüſſel, und nimm das eyer=klar, klopffs wohl, thue zucker daran, darnach nimm einen guten milch=rahm oder milch=ſahne von einer dicken milch, laß ſieden, thue das eyer=klar darein, und laß ſo lange ſieden, als ein hart paar eyer, darnach geuſſe es darüber in die ſchüſſel, und laſſe es kalt werden.

117. Eine Nuß = Sulze oder Gallert zu machen.

Man nimmt geſchälte nüſſe und ſemmel=mehl, das weiſſe von einem hartgeſottenen ey, ſtöſt alles wohl unter einander, und treibts durch mit wein, ſaltzet und würtzet es, ſo wird eine gute ſultzen oder gallert daraus, die man zu gebratens iſſet.

118. Sulz oder Gallert über Fiſch zu machen.

Erſtlich nimm die fiſche und ſchuppe ſie, ſiede ſie mit wein und waſſer ab, doch nicht gar allerding, ſaltze ſie auch, nimm abgezogene mandeln, und ſtoſſe ſie klein, zwinge ſie mit guten wein durch, und lege die fiſche in eine ſchüſſel, nimm darnach die durchgetriebene mandeln, thue ingber, und pfeffer daran, laſſe es ſieden, und gieſſe es darüber, darnach laſſe es kalt werden.

119. Kirſch = Sulze oder Gallert.

Man ſoll zeitige kirſchen nehmen, und ſie mit ſamt den kernen ſtoſſen, hernach wie eine ſultze oder gallert durchgetrieben, und da ſie zu dicke wolte werden, ſo ſoll man guten wein daran gieſſen, wo ſie aber zu ſauer iſt, ſo ſoll man ſie zuckern.

120. Eine Kummel = Sulz oder Gallert über einen Hecht.

Erſtlich nimm einen hecht, der fünff gute ſtücke giebt, theil den von einander, ſaltz ihn ein, wenn er eine gute ſtunde im ſaltz gelegen, waſche ihn gar ſauber, daß nichts ſchleimiges daran ſey, thue ihn in einen glaſirten topff, gieſſe darauf drey maas guten ſtarcken hungariſchen wein, ein maas waſſer, ein ſeidel eßig, darnach nimm groben ingber, muſcat=blüthe, zimmet, binds in ein läpplein von leinwand, legs darzu, wenn der fiſch ein wenig verſchäumt hat, leg ſechs loth zerſchnittene haus=blaſe darzu, laß alſo fein ſtäte ſieden, ſo wirds lauter: den hecht ſoll man auf einen dreyfuß ſetzen, damit er um und um ſiede, wenn der fiſch genug geſotten iſt, ſo lege ihn auf eine ſchüſſel, wohin du die ſultz gieſſen willſt, die ſultz aber laß länger ſieden, verſuche etliche tropffen auf einem zinnernen teller oder löffel, wenn es geſtehet, iſt es genug geſotten, denn gieſſe es durch einen weiſſen wollenen ſack, laſſe es von ſich ſelbſt durchrinnen, denn gieſſe es über den fiſch, und beſtecke es mit geſchälten und gereinigten mandeln, und ſtell es in keller, ſo geſteht es.

121. Mandel-Sultz oder Gallert.

Nimm mandeln, ſtoß ſie klein, treib ſie mit einer warmen milch durch, thue es in eine pfanne, thue haus-blaſe darein, ſied die mandel-milch und haus-blaſe mit einander, daß ſein dicke wird, gieß in eine ſchüſſel, daß es geſtehe.

122. Zimmet-Sultz oder Gallert.

Nimm ein halb maas ſüſſen wein, muſcateller oder malvaſier, thue zucker darunter, hernach nimm ein paar löffel voll ſcharffen eßig, 3. oder 4. löffel voll ſüſſe milch darunter, laß dieſes unter einander warm werden, ſo bricht der wein die farbe, alsdann ſeyhe es durch ein dickes tüchlein, wann es klar geſyhen, gieſt man das zimmet-öl und haus-blaſe darunter, die haus-blaſe muß vorhero klar geſyhen werden, auf 1 halbe nimmt man 1 loth haus-blaſe, wenns fertig iſt, ſo gieſt mans finger-dicke, und läſts geſtehen, darnach ſchöpfft mans löffel voll in das geſchirr, daraus mans iſſet.

123. Rothe Korn-Blumen-Sultze oder Gallert über Forellen, oder andere edle Fiſche.

Nimm ein ſeidel rothen wein, und ſo viel waſſer, nimm die rothen korn-blumen, binds in ein ſaubers tüchlein, lege zucker darzu, laß ſieden bis wohl prudelt, alsdann gieß auf geſottene fehren oder ſälbling, oder andere edle fiſch.

124. Eine gute Sultze über Karppen.

Siede den karppen in eßig und waſſer, doch daß der eßig wohl vorſchlägt, thue auch zwiebel, pfeffer, muſcaten-blüthe und nägelein darzu, laß alſo ſieden bis genug, richts auf eine ſchüſſel, ziers mit länglicht geſchnittenen mandeln, und laß geſtehen.

125. Krebs-Sultze oder Gallert.

Nimm abgeſottene krebſe, reinige und ſtoſſe ſie in einem mörſel, ſchlags mit guten klaren wein durch, nimm andere geſottene krebſe, und laß die durchgetriebene ſuppe ſieden, wanns ſiedet, thue die krebſe darein, laß einen kleinen ſud thun, thue auch gewürtz darzu, richts auf eine ſchüſſel, beſtecks mit mandeln und wein-beerlein oder kleine roſinen, und laß alſo geſtehen.

126. Eine rechte Kummel-Sultze oder Gallert.

Nimm guten weiſſen wein, gieſſe ihn in einen neuen verzinnten keſſel, thue ganzen zimmet, ſchönen weiſſen canarien-zucker, ein klein wenig gantzen pfeffer, 3. oder 4. ſtuck ingber drein, laß es durch einander ſieden, wann es wohl geſotten, ſo nimm es weg vom feuer, wirff 3. oder 4. gran biſam und ambra darein, nimm ſchöne weiſſe haus-blaſe zerklopff ſie wohl, weiche es in waſſer einen tag oder zwey, ſo wird es weich, thue es in ein weites geſchirr, gieß das waſſer darvon, gieß ein halbes seidel ſaubers waſſer darauf, laß es ge-

mach zergehen auf einem kleinen kohl-feuer, es muß aber nicht ſieden, ſtreich es durch ein neues härenes ſieb, gieſſe es in die ſultze oder gallert, theile die ſultze in drey theil, thue turnaſol in ein theil, oder blaue veilgen-ſafft, den andern theil laß, wie er an ihm ſelber iſt, zum dritten theil nimm mandeln, ſtoſſe ſie wohl, ſtreich ſie durch mit der ſultzen, ſo wird ſie ſchön weiß, gieſſe eine jede farbe beſonder in ein geſchirr, richte die farben durch einander an, beſtecke es mit zirber-nüßlein, und gieb es/ man füllt es auch in ausgeſchälte limonien- oder pomerantzen-ſchalen.

NB. Neben dieſer ſultzen ſeynd gar vielerley in dem artzney-buche zu finden, welche in deſſen regiſter, im wort ſultze oder gallert, können nachgeſchlagen werden.

Von allerhand Würſten, Knödeln oder Klößern und Strudeln, ꝛc.

127. Kälberne Würſte zu machen.

Man ſoll kälbernen braten, ſamt viel kälbernen fett klein hacken, und darunter miſchen eine geſaltzene lemonie, auch eine ſemmel-ſchmollen oder weiches von ſemmel, in obere milch geweicht, auch pfeffer und majoran, darnach ein kälbernes netzlein, das gehackte darauf ſchlagen, ſeine kleine würſtlein daraus machen, mit einem faden binden, und auf dem roſte braten.

128. Würſtlein von Capaun- und Hühner-Lebern.

Man ſoll die lebern und fett von capaunen klein hacken, pfeffern und gar linde ſaltzen, eine gute obere milch daran gieſſen, und von einem span-färckel die gröſten därmer einfüllen, und im heiſſem waſſer ein wenig über-brennen, darnach auf einen roſt legen.

129. Hirſch-Würſtlein zu machen.

Man ſoll einen gar ſaubern ſchweiß und blut vom hirſchen aufheben, darnach ein jungfrau-blätlein klein hacken, von rindernem fett etwas gewürffelt ſchneiden, ziemlich viel, und darunter miſchen, auch ſo viel ſchweiß oder blut darein ſeyhen, daß fein roth wird, darnach pure obere milch darzu nehmen, daß fein dicke wird/ wie zu den leber-würſten, darnach ſaltzen und würtzen mit pfeffer, ingber und geſtoſſen muſcaten-nüſſen, und in den fetten maſt-darm vom hirſche einfüllen, der zuvor ſauber gereiniget iſt, darnach in einem heiſſen waſſer überſieden, auf einem roſte bräunen, und auf grüne blätter anrichten.

130. Ein Aepffel-Pfängel oder Küchlein.

Nimm äpffel, ſchäl und ſchneide ſie gewürffelt, und mache einen teig mit etwas wein, und ein ey daran, dünne wie ein ſtrauben-teig, und rühre die äpffel darunter, zuckers ein wenig, laſſe ſchmaltz in einem tiegel heis werden, ſchütt es darein, unten und oben muß kohl-feuer ſeyn.

131. Mandel-Käſe.

Nimm mandeln ſo viel du willſt, mach eine mandel-milch, die gar ſchön geſeyhen iſt, auf ein pfund mandeln vier loth haus-blaſe, damit mans ſtärckt, man muß von erſt die haus-blaſe in waſſer ſieden, und mit demſelbigen waſſer muſt du die mandel-milch durchtreiben, etliche nehmen die mandeln dicke, und treiben ſie durch, aber es gehet nicht gerne, oder durch eine pfeffer-pfanne nicht mit haus-blaſe geſtärckt, alsdenn zuckers wohl, laß ſieden ſo lang als zwey eyer ſieden müſſen, ſo gieß in eine form, wo man die eyer-käſe pflegt darein zu gieſſen, ſetz daß es kalt ſtehet, wenn es geſtanden iſt, muſt du den model in ein heiſſes waſſer ſetzen, ſo gehet es beſſer heraus, richts in eine ſchüſſel, giebs kalt, gieſſe zuvor eine kalte mandel-milch darüber, ſie darf nicht mit mit haus-blaſe ſeyn, gieſſe die milch nicht, daß es darüber gehet, ſo ſiehet man die form des käſes, nimm viel zucker.

132. Einen Eyer-Käß zu machen.

Nimm eyer, ſo viel du wilt, klopffe ſie wohl, gieſſe ein wenig roſen-waſſer darein, nimm eine gute dicke milch in eine pfanne, wirff zucker darein, wenns ſiedet, ſo gieſſe die geklopfften eyer darein, laſſe es einen wall oder etliche thun, ſchau, daß nicht hart wird, thue es darnach in ein körblein, giebs kalt, man kans auch wohl mit mandeln beſtecken.

133. Einen andern Eyer-Käß zu machen.

Nimm mandeln, ſo viel du wilſt, peterſilien und majoran, ſtoſſe alles klein, gieſſe gute milch daran, ſchlags durch, darnach nimm eyer und milch, rührs wohl durch einander ab, zuckers, laſſe es zu einem linden topffen zuſammen, ſchlags in einen model, behalts warm, und wenn du es anrichteſt, ſo brenn ein wenig heiſſes ſchmaltz darauf, ſo iſt es fertig, man machts von lauter eyer und milch, und ein wenig wein-beerlein oder kleine roſinen.

134. Knöpflein von Fiſchen zu machen.

Erſtlich ſiede die fiſche, wie ſie ſeyn ſollen, klaube die gräten darvon, hacke den fiſch klein, ſaltze und würtze ihn nach deinem gefallen, welgere es im mehl, und lege es in ein heiſſes ſchmaltz, backs, und mache ein brühlein mit wein und geriebenen pfeffer-kuchen, gilb es mit ſaffran, und mach es ein wenig ſüß, ſo ſeynd ſie gut.

135. Mandel-Knödel oder Klößer zu machen.

Erſtlich nimm mandeln, laſſe ſie klein ſtoſſen, thue geriebene ſemmel darzu, und zwey eyer-dotter, und friſche butter, und rührs gar wohl ab, zuckers, backs in ſchmaltz, und mach eine weixel- oder kirſch-ſuppe darüber.

136. Semmel-Knödel oder Klößer.

Reibe eyer-bretzel oder eyer-ſemmel ſo viel du wilſt, ſchlag ſechs oder ſieben eyer daran, rührs durch einander, brenne ein wenig heiſſes ſchmaltz daran, ſo werden ſie fein locker, backe ſie in ſchmaltz, man muß ſie fein kühl heraus backen, mach ein ſüß ſüpplein darüber, ſo ſeyn ſie recht.

137. Speck-Knödel oder Klößer zu machen.

Erſtlich nimm ſpeck, ſchneide ihn klein gewürffelt, darnach laß ihn ein wenig zergehen, weiche ſemmel in milch, ſo als wie ſonſt zu andern knödeln oder klößern, nimm darnach den zergangenen ſpeck und ſemmel, grünes kräutlein, auch wenig grieß, ſaltz, machs, nimm ein oder zwey eyer, ſchlags darunter.

138. Gefüllte Weixel- oder Kirſch-Semmel zu machen.

Erſtlich nimm eine oder zwey ſemmeln, ſo viel du auf den tiſch geben wilſt, ſchneide die rinde darvon, höle die ſemmel aus, laß ſie ein wenig in heiſſen ſchmaltz anlauffen, darnach nimm die weixel oder kirſchen, von den dürren, ſetze ſie zu, wenn ſie ſchier geſotten ſeynd, ſo nimm den halben theil von den geſottenen kirſchen, röſt ſie wohl im ſchmaltz, wenn ſie ſchier geröſt ſeyn, alsdenn nimm ein wenig geriebene ſemmel auch darzu, wenn du gerne wilſt, zuckers wohl, und ſträue zimmet-ſtaub darauf, alsdenn in die angeloffene ſemmel gefüllt, wie man die ſemmel heraus holt, alsdenn muß man ein blätlein wieder darauf ſetzen, leg alsdenn die ſemmel auf eine ſchüſſel, und nimm die übrigen weixel oder kirſchen, ſchlags durch, und gieß über die ſemmel, laß ein ſtücklein küchen-zucker darein verſieden, und wenn mans ſchier will anrichten, ſo ſträue zimmet-ſtaub darauf.

139. Würſte in der Faſten.

Erſtlich nimm äpffel, ſchwinge ſie im mehl, und backe ſie, ſtoß darnach in einem mörſel, thue wein-beerlein oder kleine roſinen-latwerge daran, und mach einen teig mit milch und mehl an, wie zu den gewöhnen küchlein, welgers wie pläze, nimm die fülle, thue zimmet und ingber daran, und backs im ſchmaltz.

140. Kälberne Würſte zu machen.

Nimm eyer und milch-rahm durch einander, eines ſo viel als das andere, klopff alles wohl durch einander, gewürtz mit pfeffer, ingber, muſcaten-blüthe, ſaffran, auch grünes kräutlein was dir beliebt, nimm ein halb oder gantz kälber-brüſtlein, das wohl weich geſotten iſt, hacks klein, thue es auch darunter, nimm den magen vom kalbe, ein oder zween, füll die fülle darein, nähe es zu, überbrenns an die ſtatt, nimm darnach das wämpel, und mach ſtücklein

flecklein daraus, oder ſonſt andere flecke, ſo ſchneid eines zu vier ſtücklein, und legs zum flecken, wenn du ſie anrichteſt, oder mach eine eyer-ſuppe darüber, wie über die bräßlein.

141. Schweinerne Knödel oder Klößer zu machen.

Nimm friſch ſchweine fleiſch, friſchen ſpeck, hacks alles durch einander, als wenn du brat-würſte machen wollſt, aber kleiner, machs darnach mit ſemmel und eyer, auch kräutlein, als wie die kälberne knödel oder klößer.

142. Frittada zu machen.

Nimm allerley grüne kräutlein, ſpenat, ſalbey, ſchnittlauch, junge grüne zwiebeln, frauen-blätter, waſche alles aus, hacks klein unter einander, ſchlag etliche eyer darein, auch drey oder vier löffel voll mund-mehl, zwey löffel voll milch-rahm, allerley gewürtz, rosmarin, pfeffer, nägelein, muſcaten-blüthe, und ſardellen, oder pickel-häring klein geſchnitten, und wohl durch einander gerührt, ſchütt alles in heiſſes ſchmaltz in eine weite pfanne, ſetz es auf ein glütlein oder kohl-feuer, oben auch ein wenig glut, ſo wird es fertig.

143 Ein gutes Eyer-Pfänzel oder Küchlein zu machen.

Man nehme ſemmel, ſchneide gewürffelte bröcklein daraus, röſte ſie im ſchmaltz, nehme darnach eine gute milch, und eyer, zuckers, ſchlags wohl durch einander ab, gieß in die pfanne zu den gröſten bröcklein, laß kühl auf einer heiſſen aſche langſam ausbacken, mach oben auf ein wenig kohl-feuer, gieb es auf die tafel als ein pfäntzel oder küchlein.

144. Reiß-Knödel oder Klößer.

Man nimmt geſottenen reiß und geſtoſſene mandeln durch einander, zuckerts, und ſchlägt eyer-dotter daran, macht knödel oder klößer daraus, und bäckt es im ſchmaltze.

145. Mandel-Knödel oder Klößer.

Laß die mandeln klein ſtoſſen, thue eine geriebene ſemmel darzu, und zwey eyer-dotter ſamt etwas friſcher butter, rührs wohl unter einander, zuckers, backs im ſchmaltz, mach ein ſüß ſüpplein darauf.

146. Knödel oder Klößer von jungen oder alten Hühner-Fleiſch.

Man nehme das breite von geſottenen hühner- oder jungen andern fleiſch, hernach nimmt man ſemmel-ſchwollen, ſo viel als des fleiſches iſt, hacks klein, ſchlägt zwey eyer daran, würtzt es mit muſcat-blüthe und pfeffer, macht knödel daraus, ſiedets in einer erbis-ſuppe, legt butter daran, und läſts ſieden.

147. Aufgegangene Semmel.

Nimm ein gutes mehl, drey löffel voll gerben oder hefen, zwey eyer, vier löffel voll milch, und ein wenig ſchmaltz, mache einen teig nicht zu dicke, arbeite ihn wohl ab, wenn der teig wohl aufgegangen, gieß ein wenig milch in die torten-pfanne, ſchneide den teig fein rund wie eine ſemmel, lege ihn in die

torten-

ten-pfanne, mache oben und unten eine glut oder kohl-feuer, doch nicht zu viel, nach einer viertelſtunde ſchaue erſt darzu, backs fein bräunlicht.

148. Gezupffte Knödel oder Klöſer.

Nimm 3. ſtritzel oder klumpen friſche butter, wie man ſie um einen kreutzer oder dreyer kaufft, rührs wohl ab, als denn brocke die ſchmollen oder das weiche von neugebackener ſemmel, ſo viel bis der teig wohl dicke wird, machs zu knödeln oder klößern, lege ſie in eine kräfftige wohlgewürtzte ſuppe, und laß ſie ſieden, bis genug iſt.

149. Aufgeloffene Gerben- oder Hefen-Nudeln.

Nimm ſchönes mehl, gute milch, einen guten löffel voll gerben, 2. gantze eyer, und ein dotter, auch eines eyes groß ſchmaltz, laß unter einander warm werden, rührs unter das mehl, mach einen teig der ſich würcken läſt, daraus mach groſſe nudeln auf ein bret, laß ſie wohl aufgehen, hernach nimm eine groſſe ſchüſſel, gieß ein halb maas milch darein, auch einen löffel voll ſchmaltz oder butter, laß unter einander ſieden, leg die aufgegangene nudeln darein, oben und unten gleiches kohl-feuer, ſo geht die milch in die nudeln, gib acht, daß ſie ſich nicht verbrennen, ſondern nur braun werden. Kurtz vorhero, ehe du es anrichteſt ſchütte ein oder 2 löffel voll milchram oder ſahne darüber her.

150. Milch-Rahm- oder Milch-Sahn-Strudel. (Strudel iſt eine Mehl-Speiſe.)

Nimm friſche butter, laß ſie zergehen, rühre 2. eyer-dotter und einen löffel voll milch-rahm darein, ſchütts ins mehl, rührs wohl ab, würcks und walcks aus, nach dieſem ſtreich butter über den ausgewalckten teig, über die butter aber wohl dicke milch-rahm oder ſahne, legs zuſammen wie ein ſtrudel, brey und pappe, legs in eine ſchüſſel mit guter milch, ſetze oben und unten eine glut, oder kohl-feuer, daß wohl braun werde.

151. Weixel- oder Kirſch-Knödel oder Klößer.

Siede dürre weixel oder kirſchen, bis ſie weich werden, ſeyhe die ſuppe darvon, löſe die kerne heraus, hacke die kirſchen klein, nimm einen guten löffel voll geriebene ſemmel darunter, dieſe muſt du aber vorhero im ſchmaltz oder butter laſſen anlauffen, ſchlag ein ey daran, nimm zucker und zimmet, rührs unter einander, daß es ein fettes teiglein werde, machs kleine knödel oder klößer, beſtreue es ein wenig mit mehl, und backs geſchwind in heiſſem ſchmaltz, ſonſt zergehen ſie, lege die knödel in eine ſchüſſel, daraus man iſſet, nimm die abgeſeyhene kirſch-ſuppe, zuckere ſie, und thue zimmet darunter, brenns ein wenig mit mehl ein, daß ſie wohl geſchmack werde, gieß die ſuppe auf die knödel, und laß auf einer glut ein wenig ſieden, doch muſt du nicht zu viel ſuppe daran thun.

152. Kirſch-Würſte.

Mach den teig an/ und verfahre wie bey den kirſch-klößern, nur daß du den teig in würſtel oder ſtritzel ſchneideſt, und backs im ſchmaltze.

153. Aepf-

153. Aepffel-Knödel, Klößer oder Strizel.

Machs eben als wie von den kirſchen gemeldet, allein die äpffel muſt du ein wenig im ſchmaltze röſten, wann du es backen wilſt; beſträue ſie auch wohl mit mehl, damit ſie nicht zerfallen, giebs trucken, oder mach eine ſuppe darüber von wein, wie auch zucker und zimmet, und gieß darüber.

154. Hecht-Knödel oder Klößer.

Nimm ein gutes ſtück hecht, laß ſieden, blättere ihn klein, und zerhacke ihn, mach von eyern ein eingerührtes, nimm grüne peterſilien, majoran, hacks klein, nimm auch ſchönes mehl darzu, miſch alles durch einander, gewürtz es mit muſcaten-blüthe, ingber und pfeffer, mache kleine runde knödel oder klößer, ſieds in einer peterſilien-ſuppe, und giebs.

155. Schlick-Kräpffel, man kan ſie auch zum Beleg auf die Schüſſeln brauchen.

Man nehme zwey gantze eyer, ſchlags in ein mund-mehl, mach einen teig an, walge ihn dünne aus, fülle darein allerhand kräuter, was du wilſt, oder gehackte kälberne brößgen und marcks, oder gehackte lunge, welches aber vorhero in butter muß geröſtet werden, nimm wein-beerlein darzu nach belieben.

156. Schlick-Kräpffel von Krebſen.

Man nehme 40. oder 50. krebſe, waſche ſie ſauber aus, thue ſie in einen hafen oder topff, gieß ſiedend waſſer darüber, decks zu, und laß eine halbe ſtunde ſtehen, alsdann thue das waſſer darvon, ſchäle die ſchwäntze und ſcheeren aus, nimm die ſchmollen von einer ſemmel, weiche ſie in ſüſſe milch, ein wenig grüne peterſilie, hacke alles klein unter einander, nimm eines eyes groß friſche butter, laß ſie in einer ſchüſſel zergehen, ſchütt das gehackte darein, hernach nimm zwey eyer und ſchönes mehl, mach einen teig, walge ihn dünn aus, fülle das gehackte darein, gewürtz es mit pfeffer, muſcaten-blüthe und ſaltz, mach ſchlick-kräpffel, überſieds gar ein wenig im waſſer, legs auf ein ſieb, daß ſie wohl abſincken, hernach legs in eine ſchüſſel, nimm das beſte von den krebs-ſchalen, zerſtoß es, und treibs mit guter milch durch ein ſieb auf die ſchlick-kräpffel, lege zwey ſtritzel butter daran, laß auf der glut oder kohl-feuer wohl einſieden, daß ein wenig ſuppe bleibet.

157. Eyer-Kraut.

Nimm wenig ſchmaltz in eine ſeichte pfanne, nur daß es den boden benetzt, ſchlag etliche eyer ab, darnach du viel machen wilſt, ſaltze und pfeffers, ſchütt ein wenig von dem abgeſchlagenen eyern in die pfanne, allwo das ſchmaltz iſt heis worden, breite es über die gantze pfanne aus, daß ein ſchönes dünnes blättlein, und ſchön geröſtet auf beyden ſeiten wird, verfahre alſo mit den eyern, bis alles aufgegoſſen iſt, und gebacken, darnach ſchneide lange ſtreiflein daraus wie kraut, thus in eine ſchüſſel, gieß ein wenig

wein und waſſer darauf, leg etwas friſche butter daran, zuckers, und ſtreue wein-beerlein oder kleine roſinen darauf, laß es eine weile ſieden.

158. Grieß-Schöberle.

Nimm friſchen ſpeck, hacke ihn klein, nimm darzu ſchönen grieß, 2. eyer und guten milch-rahm oder ſahne, rührs durch einander ab, backs, giebs trucken oder in einer ſuppe.

159. Speck-Nocken (Nocken bedeutet auch eine Mehl-Speiſe.)

Nimm friſchen oder geſaltzenen ſpeck, hack ihn klein, und thue ihn in einer ſchüſſel abtreiben, nimm darzu 2. oder 3. eyer-dotter, und ein gantzes ey rührs auch darein, mache mit mehl einen teig an, wie zu nocken gehörig, ſaltz und ſchneids in ein ſiedend und geſaltzenes waſſer, wanns überbrennt, legs in eine ſchüſſel, beſtraue es mit geriebener ſemmel, oben und unten, brenns mit butter oder ſchmaltz ab.

160. Pfannen-Kuchen.

Nimm eyer, ſo viel du machen wilſt, ſaltze ſie, thue auch peterſilie, zwiebeln, nach deinen belieben darzu, ſchlags wohl ab, thue friſche butter in eine pfanne, laß ſie wohl heis werden, bis ſie beginnt braun zu werden. (Wilſt du den kuchen beſſer machen, ſo kanſt du das klare von eyern den halben theil darvon thun, und ſtatt deſſen einen löffel voll milch-rahm nehmen) ſchütte die abgeſchlagne eyr darein, mach ein hurtig feur darunter, und laß es backen.

161. Ein anderer mit Speck.

Brate klein geſchnittenen ſpeck in butter, und ein wenig waſſer, wann das waſſer gantz ausgetuncket iſt, und der ſpeck röthlich ſcheinet, ſo gieß die obbeſagte eyer darauf, und laß ſie ſchön ausbacken.

162. Noch ein anderer mit Schincken oder Häring.

Laß butter in der pfanne braun werden, ſchlag eyer wohl ab, und thus darein, wann ſie beginnen härtlich zu werden, ſo lege klein geſchnittene ſtücken von ſchincken darein, oder häring, und laß alſo backen.

Von allerhand warmen Speiſen.

163. Die jungen Schaaf-Mäglein zu kochen.

Die ſchaaf-mäglein müſſen gereiniget ſeyn, darnach geſotten, daß ſie nicht zäch ſeyn, darnach ſoll man kälber-rind oder ſchaaf-fett, auch friſchen ſpeck klein hacken, darunter zwey hand voll geriebene ſemmel nehmen, darnach man viel magen füllt, auch eine geröſte zwiebel und peterſilien, darnach 2. oder 3. eyer daran ſchlagen, eine obere milch auch pfeffer darzu thun, daß eine feine dicke fülle wird, und die magen ein jedes an ſpießlein ſtecken, braten, und mit zerlaſſenem ſpeck oder butter begieſſen.

Digitized by Google

164. Gebackene Hühner und Tauben.

Wann die hühner und tauben zergliedert ſeyn, ſoll man die beinlein wohl zerklopffen, und über nacht in ziemlich geſaltzen waſſer legen, darnach mit gutem eßig beſprengen, und wieder eine weile liegen laſſen, darnach im mehl umkehren, und im ſchmaltz backen, und ſchöne grüne peterſilien in heis ſchmaltz werffen, und gleich wieder heraus thun, und darauf legen, er bleibt ſchön grün.

165. Eine andere Manier.

Laß gantz kleine hühner einen ſud in rindfleiſch-ſuppe thun, zerſchneide ſie in ſtücklein, wältze ſie in eyern, oder in einem darzu tauglichen teige, und backs im ſchmaltze, auf dieſe weiß kanſt du auch fröſche backen.

166. Hühner- oder junges Fleiſch in Agreß- oder Stachel-Beer zu kochen.

Wann das hühnlein ſauber gereinigt, und zergliedert iſt, ſo ſoll mans mit heiſſem waſſer überbrennen, und in eine ſchüſſel legen, ein ſemmel-ſchnitten fein gewürffelt ſchneiden, und ein wenig im ſchmaltz röſten, muſcaten-blüthe, zerſtoſſenen pfeffer, und eine gute hand voll agres-beerlein oder unzeitige wein-beeren darzu thun, eine gute rindfleiſch-ſuppe daran gieſſen, und an die ſtatt ſieden laſſen, wann mans will anrichten, butter darzu legen. Mit grünen erbſen kocht mans auch alſo.

167. Hühnlein in einer ſchwartzen Suppe.

Man ſoll das blut von einem hühnlein, oder von mehrern, in wein oder eßig auffangen, das hühnlein zergliedern, und in heiſſen ſchmaltz abbräunen, darnach in ein töpflein thun, und einen ſauern apffel klein hacken, im ſchmaltz röſten, und ein wenig geriebene ſemmel darzu, daran gieſſen waſſer, wein-eßig, auch das blut, und ſieden laſſen, darnach darzu thun pfeffer, zucker, zimmet und nägel-ſtaub.

168. Ein gutes Eſſen von Lebern.

Man ſoll hühner- kälber- oder lämmer-leber klein hacken, ſamt ziemlich viel capaunen- oder andern fett und einer geweichten ſemmel-ſchmollen in obere milch oder ſahne, und 2. eyer-dotter daran geſchlagen, darzu nehmen majoran peterſilien, muſcat-nuß, pfeffer, und einen ſüſſen milch-rahm butter in einer paſteten-ſchüſſel zergehen laſſen, den zeug darein gieſſen, unten und oben glut geben, ſo laufft's auf und wird gar ſchön locker, man muß es in der ſchüſſel auf den tiſch geben. Man machts auch alſo von kälbernen nieren.

169. Eine gute Carabanda zu machen.

Man ſoll ein hinderes bieglein oder keule abbraten, das fleiſch von den beinlein ablöſen, und klein ſchneiden, an den langen beinen braten laſſen, und auf die ſchüſſel legen, ein wenig mit eßig beſprengen, eine friſche lemonie mit ſamt den ſchalen daran ſchnitzlen, gar klein pfeffern und ein wenig

ſuppe daran gieſſen, und butter daran legen, und zugedeckt auf einem kohl-feuer laſſen heis werden.

170. Ein gutes lämmernes Dampff-Brätlein.

Man ſoll ein hübſches ſtück lamm-fleiſch nehmen, daſſelbe auf den roſt abbräunen, zuvor mit ſaltz beſprengen, darnach in ein töpflein thun, und darzu viel äpffel-ſpältlein von einem ſäuerlichen apffel, ſie ſeyn grün oder dürr, und eine geriebene ſemmel im ſchmaltz röſten, daran gieſſen ein wenig fleiſch-ſuppe, pfeffer, ingber und muſcaten-blüthe darzu thun, fein zugedeckt, auf einem kohlfeuer ſtehen und dämpffen laſſen.

171. Ein Hühnlein wie ein Haſel-Hühnlein zuzurichten.

Man ſoll einen löffel voll eßig, und einen halben löffel voll brandtwein dem hühnlein alſo lebendig in hals gieſſen, aufhencken, und alſo verzappeln, und über nacht hencken laſſen, darnach rauffen und ſengen, und die füßlein ein wenig brennen/ wann man gern will, mag man haſel-hühner-füſſe daran binden, und mit ſpeck oder gewürtze ſpicken, darnach braten, man mags auch alſo in eine paſtete einſchlagen, man muß heiſſen eßig nehmen, denſelben würtzen, und es damit begieſſen, und alſo mit butter und lemonien in die paſtete einſchlagen.

172. Rind-Fleiſch auf Engliſch zu kochen.

Nimm von einem rinde ein gutes ſchweiff oder hintertheil-ſtücke, und zertheils gelinde, daß mans nicht zerſchlägt, nimm finger lang und finger dicken ſpeck, und ſpicks fein wohl, der ſpeck muß aber wohl geſaltzen und gewürtzt ſeyn, und ſpicke das fein nach der länge hinein, nimm einen topff oder keſſel ſo groß das fleiſch mag ſeyn, alsdann laß wohl ſieden, daß es allezeit wohl zugedeckt bleibt, wann das fleiſch anfängt weich zu ſeyn, ſo wirff darein eine zwiebel voller nägelein geſteckt, und ein ſtück ingber von einander gebrochen, und groben pfeffer, feine kräuter, als rosmarin, kundelkraut, drey lorbeer-blätter, eine halbe ſtunde zuvor als man anrichten will, muß man das fett darvon ſchöpffen, und hinein gieſſen 1. ſeidel von guten wein, und 1. halb ſeidel guten eßig, nimm ſchwämel und ochſen-gäm oder ochſen-maul, müſſen klein geſchnitten werden, und laß einſieden, daß die ſupp kurtz iſt, dann richte das fleiſch ſauber an, und reguliers mit ſchwämel und ochſen-gäm.

173. Spaniſche Oblie, nachdem man viel machen will.

Nimm 2. pfund rindern bauch-fleiſch, laß es ſieden, hebe die brühe davon auf, drey ſchweinerne und hirſchene ohrwangen, die geſaubert, und halb geſotten, eine geräucherte ochſen-zunge gar geſotten, geräuchertes junges ſchweinen-fleiſch halb geſotten, geräuchertes rind-fleiſch halb geſotten, ein halb pfund geſottene cerbelat-würſte, in runde ſcheiben geſchnitten, 2. lammbrüſte halb geſotten, einen halb gemäſteten capaun halb geſotten, 4. ſchöpſene keulen halb geſotten, ein halb pfund ochſen-marcks klein geſchnitten, mittlere

gelbe

gelbe rüben, kleine weiſſe rüben, kleine ſcheer-rüben, gereinigt, zeller, paſtanaten, 3. häupte knoblauch klein geſchnitten, 2. hände voll ciſern, gebratene caſtanien, ſchönen kohl. Nimm eine ſaubere ſchüſſel oder keſſel, leg eines nach dem andern darein, zwiſchen jedweder lag aber lege ochſen-marcks und rüben, nimm eine lind geſaltzene rind- oder hühner-ſuppe, ſeyhe ſie darüber, gewürtze es linde ab, daß es nicht verſaltzen wird, deck es ſauber zu, laß es alſo wohl durch einander ſieden, alsdenn richte die ſpeis auf eine groſſe ſchüſſel an, daß man alles ſehen kan, oben darauf lege brat-würſte.

174. Rind-Fleiſch mit grünen Kräutern.

Setze rind-fleiſch zu mit waſſer und ſaltz, laß es mürbe ſieden, thue lorbeer-blätter, zwey oder drey köpffe knoblauch, gantzen ingber, nägelein und muſcaten-blüthe, etliche kohl-ſtücklein, gelbe und weiſſe rüben nicht viel, ein klein wenig ſalbey und rosmarin darein, laß es eine viertelſtunde damit ſieden, nimm es vom feuer, deck es zu mit einer hafen-deck oder ſtürtze, damit der geſchmack nicht davon gehe, gieb es mit den kräutern.

175. Fricaßirte kleine Hühner.

Nimm kleine junge hühner, reinige ſie, ſchneide ſie mitten von einander, klopffe ſie mit dem meſſer-rücken, wirff ſie in heiſſe butter, laß ſie ein wenig bräunlich röſten, ſeyh die butter davon, gieß eine gute hühner-brüh darüber mit ein wenig wein und friſchen lemonien, gewürtz es, wann du es wilſt anrichten, ſo nimm gebähte ſemmel-ſchnitten, lege ſie auf den boden in eine ſilberne oder blechene ſchüſſel, richte die fricaßirte hühner darüber an, gieß die brüh darüber, laß es in der ſchüſſel auf kohlen ſieden, gewürtz es lind ab, und gieb es.

176. Zerlegte Capaunen-Speiſe.

Nimm junge capaunen oder kaphähne, brate ſie den halben theil ab, laß ſie kalt werden, zerleg ſie zierlich, thue ſie in eine ſchüſſel, gieß ein wenig wein und fleiſch-brühe darüber, thue marcks und gewürtz darein, laß es ſieden, wirff citronen-blüthe darauf, und gieb es.

177. Eine andere.

Nimm die kaphäne, quelle ſie in waſſer, nimm ſie aus den waſſer, und ſchneide ſie fein klein ab, nimm ſpargel und brößgen, quell ſie in waſſer, ſchneide die brößgen brodt klein, thue auch krebs überſieden, und ſchäle ſie, thue diß alles mit ochſen-marcks in eine ſchüſſel, gewürtz es linde ab, gieß eine gute hühner-brühe darüber, laß damit ſieden, wann es eine weile geſotten, ſo ſeyhe die ſuppe davon, brenn die ſuppe ein wenig ein/ thue ein wenig friſche butter darzu, gieß es wieder darüber mit ein wenig wein, laß es wieder auffſieden, richte es zierlich an, und giebs.

178. Gefüllte Lamm-Brüſtlein.

Nimm lamm-brüſtlein, ſo viel du wilſt, nimm gequellten zeller oder ſellerie,
mache ein eingerührtes von drey oder vier eyern mit friſcher butter,
marcks, grüne kräuter, eingeweichte ſemmel-ſchmollen, hacke dieſes alles durch
einander mit einem paar friſchen eyer-dotter, gewürtz es lind, füll die brüſte
damit, ſetze es zu, und ſiede es weich, ſchütte macronen darüber, die in einer
rindfleiſch-ſuppe gequellt ſeyn, giebs mit zerriebenen parmeſan-käß beſtreuet.

179. Zeller- oder Sellerie-Suppe über einen geſottenen Caphan.

Siede ſauber gereinigten und in blätlein geſchnittenen zeller in einer gu-
ten rindfleiſch-ſuppe, rühre guten milch-rahm oder ſahne daran, röſte
ſemmel-ſchnitten im ſchmaltz, und richte den zeller ſamt der ſuppen über ei-
nem wohl geſottenen caphan.

180. Eine köſtliche Kräuter-Suppe.

Erſtlich nimm endivien, borragen, gunreben, kerbel-kraut, rickerlein,
ſpargel, ſpaniſchen ſauerampffer, zichorien, ſpenat, dieſe alle waſche ſau-
ber aus, und hacks klein, ſieds in einer guten rindfleiſch-ſuppe, (wilſt du es
trincken, ſo ſeyhe die ſuppe von den kräutern ab) gieß mit einem ey oder
milch-rahm ab, und richts über gebähte ſemmel-ſchnitten.

181. Piccadi von Indianiſchen Hühnern.

Erſtlich nimm und brate ſie halben theil ab, laß ſie kalt werden, mache ein
gehacktes daraus mit marcks und lemonien-ſafft, auſtern, ein wenig
wein, nimm ein wenig eingeweichte ſemmel darunter, gewürtz es lind ab, laß
es ſieden, gieb es mit ein wenig friſcher butter.

182. Biſque von jungen Hühnern.

Man nehme gar kleine junge hühner, je kleiner, je beſſer, reinige ſie, und laß
ſie gantz, röſte ſie in butter, denn nehme man kleine vögel, brüſtlein,
krebs, quell und richte ein jedes beſonders zu, mach ein gehacktes von caphan
und ochſen-marcks, thue es in ein ſilber, ſeyhe eine gute fleiſch-ſuppe darauf,
gewürtze es lind, laß es ſieden, brenn es ein wenig ein, richt das obbeſchriebe-
ne alles darüber an, beſtreue es mit geſchälten piſtatzien, und belege es mit
lemonien, giebs auf die tafel.

183. Spanſau- oder Spanfärckel-Würſte.

Nimm eine ſpanſau oder ſpanfärckel, reinige ſie ſauber, oder ziehe ihr die
haut ab, nimm zwey geräucherte ochſen-zungen, zwey pfund ſchwein-
fleiſch, zwey ochſen-gaumen, drey ſchweinen-ohren, ſied es alles, und ſchneide
es dünn und länglicht, ſonderlich die ohren, nimm eine cervelat-wurſt, reibe
ſie darunter, gewürtz es wohl, und füll es feſt in die ſpanſau-haut, bind es feſt
zu mit einem pagat oder dünnen bretlein von ſchindel, ſied es und gib es kalt
in ſchnitten, kanſt auch gantze piſtatzien darunter nehmen.

184. Gebratene Kälber-Bröẞlein in Sartellen-Suppe.

Nimm die bröẞlein, reinige ſie aus, ſiede ſie in waſſer, ſpicke ſie mit klein geſchnittenem ſpeck, ſtecke ſie an einen höltzern ſpieß, binde ſie an einen groſſen ſpieß, du kanſt ſalbey-blätter darzwiſchen ſtecken, brate ſie ab im ſafft, nimm krebs die geſäubert ſeyn, auch geſotten, ſpicke die ſchwäntze, fricaßir ſie in butter, wann die bröẞlein gebraten, und du anrichteſt, ſo wirff die krebsſchweiff darüber, nimm ſartellen, waſche ſie in drey oder vier mal waſſer, nimm die gräten heraus, thue ſie in eine ſchüſſel mit wein, eßig, lemonien-ſafft, ſüſſe butter, gewürtz es lind ab, laß es ſieden, damit die ſartellen zergehen, ſtreich ſie durch ein härin tuch, und laß ſie darnach wieder aufſieden, iſt zu wenig butter, ſo thue mehr darauf, gieß es über die bröẞlein, und giebs.

185. Gefüllte Birnen.

Nimm birnen, und höhle ſie aus, ſo viel du kanſt, und fülle ſie mit gehackten birnen, mandeln, weinbeerlein oder kleinen roſinen, zucker, zimmet, mach ein plätzlein von einer birn oben drauf, ſteck ein zwecklein darauf, daß die fülle nicht heraus fällt: mache darnach ein dünnes teiglein, tuncke die birnen darein, und laß gemach backen. Gleicherweiß kan man auch die äpffel und quitten machen.

186. Ein gefülltes Kraut.

Schneide den ſtengel heraus, machs ein wenig hohl, nimm zwey hände voll mandeln, hack es mit ein wenig kraut-blätlein, röſte es im ſchmaltz, gilbs mit ſaffran, gewürtz mit ingber, pfeffer, muſcaten-blüthe, ſchlag 2. eyer daran, rührs unter einander, und fülls ins kraut, decks mit kraut-blätlein zu, thue es darnach in eine ſchüſſel, gieß warm waſſer daran, ſchmaltz ein wenig, laß es ſieden, brenn ein ſchmaltz daran, und laß es einbreckeln.

187. Gelbe Rüben von Quitten zu machen.

Nimm quitten, ſchäls, ſchneids wie gelbe rüben, thue ſie in ein häfelein, und thue mandeln, wein-beerlein, roſinen und zucker daran, brenn etwas ſchmaltz darüber, laß es fein dünſten.

188. Gedämpffte Hühner.

Nimm ein junges hühnlein, und ſaltz es zum braten, würtz es mit nägeln, pfeffer, ſalbey, roſmarin und majoran, thue es in einen topff, gieß halb wein und halb fleiſch-brüh daran, auch friſche butter, decks zu, ſetz in kohlen, und laß dämpffen, wann es ſchier fertig und weich iſt, ſo nimm lemonien und agres oder ſtachel-beer, thue ſie auch daran, ſo wirds gut und recht.

189. Hühner im Gewürtze.

Nimm eine henne, zerleg ſie in vier theil, ſiede ſie in waſſer, hacke zwiebel klein, gieß eßig daran, alsdann würtze ſie wohl mit pfeffer, ſaffran und muſcaten-blüthe, und koche ſie gar ab.

190. Jun-

190. Junge Hühner in einer Suppe.

Siede die hühner ab im waſſer, nimm eine hand voll blätter von peterſilien-kraut, ſtoß ſie in einem mörſel, darunter thue 6. eyer, nachdem die ſchüſſel groß iſt, ſolches ſtoß alles mit pfeffer, ingber, ſaffran, auch zucker ab: darnach ſo treibs mit der hühner-ſuppe durch ein ſieb, und laß die ſuppe wohl aufſieden, und rührs ſiedig, lege die hühner in eine ſchüſſel, und richte die ſuppe darüber. Alſo magſt du auch das kalb- und lamm-fleiſch machen.

191. Hühner in einer Lemonien-Suppe.

Reinige die hühner, zerhack ſie, wie offt gemeldet, darnach nimm eine rind-fleiſch-ſuppe, gieß daran, und einen guten theil wein, aber überbrenns zuvor, gleich daß ſie verſchaumt haben, auch daß ſie fein ſäuerlet ſeynd vom wein/ alsdann nimm ein oder zwey lemonien, ſchneide ſie blätlicht, legs auch darzu, würtz es mit pfeffer, ingber und muſcaten-blüth, gilbs, laß alſo ſieden, bis ſie genug haben, brenns auch ein, wann du es anrichteſt, ſo lege die lemonien-blätter daran.

192. Geſcherbel über eine junge Ganß.

Siede die flügel, füß und magen in waſſer und eßig, ſchneide muſcaten-blüthe daran, gilbs und pfeffers: nimm darnach das leberlein, einen apffel und eine zwiebel, hacks klein, nimm ein wenig geriebene ſemmel, röſte ſie im ſchmaltz, thue es daran, auch ein ey, pfeffers und füll's in kragen, nähe ihn oben zu, und laß ihn mit ſieden.

193. Kalbs-Lebern zu kochen.

Nimm eine kalbes-leber, ſchneid ſie würflicht, röſte ſie im ſchmaltz, mach eine brühe darüber mit nägelein, pfeffer und ein wenig pfeffer-kuchen.

194. Gefüllte Leber.

Nimm eine kalbs-leber, hack ſie, nimm abgezogene mandeln, ſchneids länglicht, nimm roſinen und weinbeerlein, thus daran, thue friſche butter darein, gieß einen rahm daran, pfeffer, ingber, ſaffran und ſaltz, legs in ein netz, thue ſchmaltz in die pfanne, und legs darein, laß in einem öfelein backen.

195. Gedämpffte Leber.

Nimm eine kälberne leber, ſchneide ſie zu ſtücken eyer groß, ſaltze und gewürtze ſie mit nägelein und pfeffer, ſtecks an ſpieß, brats doch nicht gar ab, darnach legs in eine ſchüſſel, nimm zwiebeln oder knoblauch, hacks, röſts im ſchmaltz, thue das ſchmaltz von zwiebeln wieder weg, nimm pfeffer, eßig, friſche butter, lemonien, thue alles an die leber in die ſchüſſel, decks zu, laß auf den kohlen dämpffen.

196. Kälberne Leber brate[illegible]

Nimm die lebern, ſchneide ſie zu ſtücken wie die [illegible]nüß, ſpick mi[illegible] ſpeck, und legs in ein netzlein, ſtecks an ſpieß und bra[illegible] nach ein brühlei[illegible] dar[illegible]

[illegible] by Goog

darüber mit fleiſch-brüh, ein wenig nägelein, ingber und pfeffer, und brenne mehl daran.

197. Maurachen oder Spitz-Morgeln zu machen.

Nimm eine lunge, thus überbrennen oder brühen, und hacke ſie gar klein, nimm es alsdenn auf eine ſchüſſel, ſchlage 1. oder 2. eyer daran, thus gar wohl ſtupen oder beſtreuen mit pfeffer-blüth und ingber-ſtaub, auch mit lind muſcat-ſtaub, rührs durch einander ab, und mach einen teig an von eyern, walgs gar dünn aus, darnach nimm ein holtz von einem wein-zapffen, und ſchlag ein wenig von dem teig darum, weiters ſo ſchlag die lunge daran, laſſe aber den ſtengel weiß, und thue es backen mit ſamt dem höltzel, halt die maurachen oder morgeln mit einem löffel zuſammen, damit nicht viel davon falle, thue über eine weile den zapffen daraus, damit es auch inwendig ausbacke, giebs auf den tiſch.

198. Hühner-Raviol.

Nimm die leberlein, hacks, nimm ſchöne peterſilie, mangolt, hacks und röſts im ſchmaltz, auch ein wenig geriebenen brodt, und einen geriebenen holländiſchen käſe, 1. oder 2. eyer, pfeffer, ingber, thue es unter die gehackten leberlein, nimm ein wenig waſſer, friſche butter und ein ey, mach einen teig an, wälger ihn, und ſchlage die fülle darein, formiere es den haaſen-öhrlein gleich, legs in eine fleiſch-brüh, laß ſieden, legs in eine ſchüſſel, thue friſch ſchmaltz, geriebenen käſe, auch muſcaten-blüthe daran, ein wenig pfeffer, laß auf den kohlen ein wenig ſieden.

199. Ein anderer.

Nimm die nieren ſamt dem feite von einem kalbe, hacks mit peterſilien, mangolt, röſt es in butter, nimm gerieben brod und käſe, zimmet, pfeffer, ſchlags in obbeſchriebenen teig, machs wie vor gemeldet. Dergleichen kan man machen von kalb- oder hennen-fleiſch, aber es muß marcks darbey ſeyn.

200. Vögel in Zwiebeln einmachen.

Schneide zwiebeln, und röſte ſie im ſchmaltz, rupffe die vögel, und röſte ſie auch im ſchmaltz, und thu es unter die zwiebeln, gieß wein und fleiſch-brüh daran, gilbe ſie mit ſaffran, und würtze ſie, ſo ſeynd ſie recht.

201. Wildprät gut zu machen.

Siede das wildprät im waſſer und ſaltz, gieß es hernach wieder herab, mache eine brühe darüber von pfeffer-kuchen, auch roſinen, mandeln, zucker, ein wenig muſcaten-blüthe, pfeffer, ingber, nägelein, wein und eßig, auch ein wenig von der erſt-geſottenen brühe.

202. Eine gute Speiſe von weichen Hirſch-Geweyhen.

Von weichem hirſch-geweyh ſchneide die ſpitzlein ab, von ſelbigen ziehe die haut ab, ſchneide dünne blätlein, legs in ein reindlein, thue butter

darein, laß es alſo wohl brecklen, nimm lemonien-ſafft darzu, wann du wilſt, kanſt du auch etwas zimmet und muſcaten-blüthe darzu geben, iſt eine kräfftige ſpeiſe.

203. Eine Henne oder Kaphan zu machen, daß er kein Bein habe.

Stich die henne oder kaphan ab, reinige ihn kalt, damit die haut nicht verbrennt werde, darnach nimm den kropff beym kopff heraus, und thue die gantze haut von der henne oder kaphan aufs fleißigſte von den breiten herab ledigen, als wann mans untergreiffe, die flügel/ biegel und ſtoß ſollen an der haut bleiben, nur das breitige ſoll man von den beinen ablöſen, alsdenn nimm eine fette kälber-niere, ſamt den kaphan, hacks klein, nimm ein wenig geriebene ſemmel, ſchlage eyer daran, rührs unter einander ab, ſaltz, pfeffers, und nimm muſcaten-blüth darzu, fülls in die leere haut, nähs ſubtil zu, hernach thus in einen raumigen topff, damit es nicht anbrenne, gieſſe gute rind-fleiſch-ſuppe daran, wenns geſotten, legs auf gebähte ſemmel-ſchnitte, gilb die ſuppen ein wenig, und ſchütts daran.

204. Gefüllte Aepffel.

Nimm äpffel, ſo nicht gar zu groß, auch nicht ſehr ſauer ſeyn, ſchneide ein blätlein herab, höle den apffel aus, doch daß ein rand herum bleibe, darnach mache eine fülle von wein-beerlein oder kleinen roſinen, zibeben und mandeln, zuckers, (wilſt du, ſo kanſtu auch lindes gewürtz darzu nehmen) fülls in die äpffel, lege das blätlein wieder über den apffel, mache ein kleines höltzlein, ſpieß das blätlein damit an, daß es nicht herab falle, alsdenn nimm ein ſchmaltz in eine pfanne, laß es heis werden, und lege die äpffel darein, ſetze die hafe-deckel oder ſtürtze mit glut darauf, ſo bräunt ſichs fein, ſo ſie nun anheben bräunlicht zu werden, ſo richte ſie auf eine ſchüſſel, mache ein ſüpplein darüber alſo: nimm wein und waſſer, röſte ein wenig mehl darein, zuckers, thue auch weinbeerlein und kleine roſinen/ mandeln und zibeben (wann du willſt, kanſt du auch lindes gewürtz darzu nehmen) darein, gilbs und richts über die äpffel, alſo kanſt du auch die birnen machen.

205. Hirſchen-Zemmer oder Rücken zu kochen.

Nimm den zemmer, alſo gantz im waſſer geſotten, ſaltze ihn wohl, ſo er geſotten iſt, lege ihn auf einen roſt, laß ihn wohl abtrucknen, ſtreue darauf ingber, muſcaten-bluthe und ſaltz, mach eine ſüſſe brühe an den zemmer, thue in eine ſchüſſel wein, zimmet, pfeffer-nüſſe, zucker und muſcaten-blüthe, laß ein wenig ſieden, und giebs warm.

206. Schweins-Kopff.

Reinige den kopff ſauber mit warmen waſſer, laß ihn darnach im friſchen waſſer liegen, bis der wilde geſchmack darvon gehet, ſiede ihn alsdenn

im eßig und rothen wein, doch daß des weins mehr ſey als eßig, thue auch muſcaten-blüthe, nägelein, gantzen pfeffer und ingber darein, daß er einen guten geſchmack davon bekomme, laß alſo alles zuſammen ſieden, bis daß er genug hat.

207. Gefüllter Kohl.

Hacke ſpeck, zwiebeln und geweichte ſemmel durch einander, thue gewürtze und 3. eyer darzu, fülle den kohl, endivien oder ſallat damit.

208. Gefüllte Artſchocken.

Nimm 4. oder 5. artſchocken, ſiede ſie weich, alsdenn nimm das rauche heraus, mach eine fülle von einem geſottenen kaphan-magen und leber, und kälber-bröſel, nimm darunter capern, geſottene krebs-ſchwäntze, und ein 8tel piſtatzien, auch klein gebackene vögelein, darzu brauche eine gute hühner-ſuppe und friſchen lemonien-ſafft, lege die artſchocken in eine ſchüſſel, und fülls, würtze ſie mit muſcaten-blüthe, ingber und pfeffer, lege auch butter darein, decks mit einer ſchüſſel zu, und laß eine gute viertelſtunde auf dem kohl-feuer ſieden.

209. Artſchocken mit Krebſen gefüllt.

Nimm 4. oder 5. groſſe artſchocken, ſiede ſie weich, löſe das rauche wohl aus, ſiede 40. der ſchönſten krebſe, löſe die ſchwäntze aus, hacke ſie klein, weich eine neu-gebackene ſemmel in ſüſſen milch-rahm, drücke die ſemmel aus, und nimm 8. eyer, mache gar ein dünnes eingerührtes, zerhacke die ſemmel gantz klein, thue ſolche ſamt den krebs-ſchwäntzen in das eingerührte, du kanſt auch majoran und bertram darzu nehmen, ſied kleine roſinen oder wein-beerlein und gehackte citronen ein viertel-pfund, fülls mit dieſer fülle, würtze es mit muſcaten-blüthe, ingber, pfeffer, zimmet und zucker, richts in ein rein- oder torten-pfanne, decks wohl zu, laß backen, gieb es drucken auf die tafel.

210. Speiſe für einen Krancken von Brößlein.

Nimm ein paar kälberne brößlein, brühe ſie ſchön weiß, nimm das übrige weg, ſchneide ſie blättricht in ein pfännlein oder ſchüſſel, ſtreue weiſſe ſemmel-brößlein daran, ſchneide friſche lemonien-ſchaalen darzu, ein wenig muſcaten-blüthe und friſche butter, laß geſchwinde auffieden, und ein wenig rindfleiſch-ſuppe darzu, und giebs.

211. Auf eine andere Manier.

Nimm ein paar brößlein und ein eiter von einem kuh-kälblein, brühe es mit einander, reinige beyde ſauber, ſchneide vom eiter das zähe hinweg, laß das eiter kalt werden im friſchen waſſer, daß du es ſchneiden kanſt als wie einen ſpeck zum ſpicken, alſo ſpicke das brößlein darmit, hernach brats an einem ſpieſſe, daß nicht zu hart wird, legs in ein pfännlein, gieß eine gute ſuppe daran, und ein wenig muſcaten-blüthe, nägelein, zimmet und zucker, brenns

mit ſemmel brößlein, nicht zu braun, lege ein wenig friſche butter daran, nimm lemonien-ſafft darzu, laß aufſieden, und giebs warm.

212. Würſte für einen Krancken.

Nimm von einem überſottenen kaphan das weiſſe von dem bauch, und von einem kalbs-kopff das überbrühte gehirn, hacks klein, nimm ein wenig weiſſe geriebene ſemmel-ſchmollen darzu, doch nicht ſo viel als das fleiſch iſt, ein wenig muſcaten-blüthe, ein wenig kleine weinbeerlein oder kleine roſinen, nimm hernach friſche butter in eine pfanne, und das gehackte darein, ſchlage 3. oder 4. eyer-dotter daran, laß ein wenig röſten, daß es aber nicht anbrennt, nimm eine ſchüſſel, ſchmiere den boden mit butter, mache würſtlein finger-lang, lege ſie ſchön wie einen ſtern, gieb unten und oben gleich kohlfeuer, laß ſie alſo eine kleine weile backen. Von dieſer fülle kan man auch ſchlick-kräpffel machen, und rindfleiſch-ſuppe darauf gieſſen, unten und oben kohl-feuer, man muß zucker und zimmet darauf ſtreuen, wenn mans giebt.

213. Ein anders.

Man kan auch dergleichen von einer kälbernen lunge machen, halben theil geſchlinckte gehacket, halben theil ſemmel-brößlein und eyer daran geſchlagen geröſt, und ſo gemacht, wie das obige vom kaphan gemeldet iſt.

214. Ein gutes Speißlein für Krancke vom Kalbs-Gehirn.

Nimm ein kalbs-gehirn, das ſchön gantz iſt, überbrenns recht, laß kalt werden, mach mit einem ey einen teig an, wältze darinnen, und backe es ſchön gelb, nimm rind-ſuppe, brenns ein wenig ein, doch nicht zu dicke, thue muſcaten-blüthe, ſaffran, ein wenig wein und zucker daran, laß ſieden, wenn du es geben willſt, ſo lege das gehirn darein, laß ein wenig aufſieden, und giebs. Man kans auch trucken und warm gebacken geben, zucker und zimmet darauf geſtreuet.

215. Ein Welſch Panädel zu machen.

Nimm ſchmollen von einer rond-ſemmel, laß ſie in einer rind-ſuppe ſieden, wie andere panädel, wenns genug geſotten hat, ſo rührs wohl ab, daß es nicht knoten giebt, ſchlage 2. friſche eyer daran, daß dünne wird, ſchmiere das pfännlein mit friſcher butter auf den boden und ſeiten ein, ſchütte das panädel darein, gieb unten und oben gleiche glut, daß es ſich nicht anbrennt, und giebs.

216. Ein Köchel oder Müslein für einen Krancken, der Sand und Stein hat.

Nimm welſche wein-beerlein oder kleine roſinen, waſche ſie 2. oder 3. mal, ließ ſie ſauber aus, daß die ſteine davon kommen, thus in einen topff, gieß deſtillirtes rörlein-waſſer u. ein wenig alten wein daran, laß alſo weich ſieden, daß man ſie kan durch ein ſieb ſchlagen und drücken, nimm ein pfännlein und ein wenig friſche butter darein, röſte darein ſemmel-brößlein ſchön braun, ſchütte die durchgeſchlagne und durchgedruckte wein-beerlein mit ſamt der

ſuppe

ſuppe darein, machs ſo dick, wie ſonſten ein köchel oder müslein, ſtoß 10. oder 12. krebs-augen zu pulver wie mehl, und rührs darunter, ehe du es giebſt, ein wenig veilgen-wurtzel geſchabt, und darein gerührt, wie auch muſcaten-blüthe.

217. Klößer und Würſte von dürren Brünner-Zwetſchken.

Nimm kirſchen und pflaumen, waſch ſauber aus, ſetz zu im waſſer und wein, wenn ſie geſotten ſeynd, ſo löß die kern heraus, und hacke ſie gantz klein, daß man ſie nicht kennt, was es iſt, röſte geriebene ſemmel, und thu es unter das gehackte, ſchlag 2. gantze eyer daran, nimm zimmet, geſtoſſene nägelein, muſcaten-blüthe und zucker, das genug iſt, geriebene lemonien-ſchalen, mach den teig ſo dicke / daß du kanſt knödel oder klößer daraus machen, backe die knödel im ſchmaltz nicht zu braun, lege ſie in ein pfännlein, gieß die ſuppe, in welcher ſie geſotten haben, darauf, doch nicht zu viel, wann mans anricht, ſo muß man die knödel mit eingemachten hanebutten oder weinſchärling beſtecken, kanſt ſie auch mit geſchnittnen piſtatzien beſtråuen, es iſt eine ſchöne und gute ſpeiß.

218. Spenat auf Niederländiſch zu kochen.

Reinige die ſtengel vom ſpenat, waſch ihn ſauber aus, daß er nicht zerdruckt werde, leg ihn in einen topff, daß er wohl raum hat, überbrenn ihn nicht zu viel, ſeyhe durch ein ſieb, daß er ſein gantz bleibt und gantz trucken ſeye, alsdenn nimm butter, ſchütt ihn darein, leg pfeffer, ſaltz und muſcaten-blüthe daran, rühr ihn nicht / laß ihn alſo eine weile ſieden, daß er grün bleibe.

219. Wacholder-Vögel a la Candale.

Wann dir am donnerſtag gebratene vögel überbleiben, ſo nimm ſie, und lege ſie freytags und ſamſtags in eßig, ſonntags nimm ſie heraus, beſtreue ſie wohl mit mehl, röſte ſie in butter, gieb ſie warm beſtreuet mit zucker auf den tiſch.

220. Ein gutes Moſt-Brätlein.

Nimm gutes rindfleiſch, weich es mit kümmel und wachholder-beer im eßig, brats, wenns gebraten iſt, ſchneids in etliche ſtückel, legs in eine pfanne, ſtreue geriebene ſemmel darauf / leg ein ſtückel butter darzu, gieß friſchen moſt darauf, und ein paar löffel rind-ſuppe darzu, ſchabe einen kreen darein, würtz und zuckers, laß mit einander ſieden, ſo iſt es fertig. NB. Wers nicht gern geweicht iſſet, der nehme eine lunge oder weiſſes brätlein am ſpieß gebraten, und dieſe ſuppe, wie oben, darauf gemacht. Item kanſt du zu leſens-zeit den moſt ſieden, ſo lang bis er recht dick einſiedet, denſelben behalten, und das jahr durch zu ſolchen braten brauchen.

Von allerhand Gebratens.

221. Einen gefüllten Kaphan zu braten.

Man ſoll den kaphan zum braten einſaltzen, darnach die leber nehmen, je mehr je beſſer gebröcklet ſchneiden, und eine kleine gebackte zwiebel in kaphan-fett röſten, auch rockenes brodt fein klein bröcklet geſchnitten, und rosmarin, peterſilien, majoran, pfeffer darzu thun, und alles in kaphan füllen, mit geſottenen ſchnecken, auſtern oder köſten, auch eine gebratene kälberne nieren klein hacken, geröſtes brodt darunter miſchen, und damit füllen.

222. Gebratene Auer-Hähne.

Laß den auer-hahn ein wenig ſieden in einem keſſel, ſpick ihn, laß ihn allgemach braten, beſteck ihn mit nägelein und zimmet, und mach darnach brüh darüber nach belieben.

223. Ein gemeines Hünchen zu braten, daß es ſchmeckt wie ein Rebhuhn.

Nimm ein huhn, gieß ihm eßig in halß, hängs auf, und laß es verzappeln, rupffs, waſche es mit wein aus, würtz es wohl innen und auſſen mit pfeffer und nägelein, ſetz es eine nacht in keller, alsdenn ſtecks an und brate es, begieß es mit heiſſem ſchmaltz; darnach mache eine brühe darüber von malvaſier, und das blut von einer henne, thue es in einen topff, rührs wohl bis erwarmt, und würtz es ab mit ingber, pfeffer, nägelein und zucker.

224. Gefüllte Lerchen.

Nimm ſpeck und majoran, hacks unter einander, ſaltz, leg die vögel in ein laues waſſer, alsdenn fülle und brate ſie.

225. Gemms-Keule-Braten.

Nimm die keule, häute ſie ſauber, bleue ſie wohl, daß ſie mürbe wird, ſaltze und ſpicke ſie wohl, ſtecke ſie an und brate ſie, und wann ſie gebraten iſt, ſo nimm 3. oder 4. gute äpffel, ſchneide ſie klein, röſte ſie im ſchmaltz, nimm ein viertel-pfund mandeln, ſchneide ſie klein, thue ſie darunter, wie auch weinbeerlein, klein und groſſe roſinen, gieß ſüſſen wein daran, würtz es nach deinem gefallen, nimm auch ein wenig gerieben brodt daran, gilbs und laß es ſieden, gieß darnach ſolche brüh über die gebratene keule.

226. Rebhühner zu braten.

Brat das huhn, legs in eine ſchüſſel, decks zu, nimm reinval oder malvaſier, oder ſonſten einen guten wein, was du haben kanſt, ein wenig hollunder-eßig, eine ſaure pomerantze, drücke den ſafft darein, man kan ein wenig roſen-ſpick-waſſer darein gieſſen, ſo riecht es ſchön darnach, thue triſanet daran, laß mit einander ſieden, gieß es über das gebratene huhn.

227. Ein

227. Ein Spanſau oder Färckel zu braten.

Bereite es zu, und ſaltze es in einer mulde, ſtecke es an den ſpieß, und brich ihm den rücken, daß es nicht krumm werde, thus zum feuer, ſchmiers mit ſpeck, ſonſt wirds bläſigt, brats geſchwinde.

228. Kleine Vögelein zuzurichten.

Nimm vögelein, ſo viel du willſt, röſte ſie in ſchmaltz, und mach eine brüh darüber, nimm 1. oder 2. zwiebeln, ſchneide ſie fein klein gewürffelt, und röſte ſie auch im ſchmaltz/ gieß wein daran, und ein wenig eßig, thue pfeffer und ſaffran daran, nimm die vögel, thue ſie auch darzu in die pfanne, laß ſieden, zuckers auch, daß bitzelt wird, und richts in ein ſchüſſel.

229. Kleine Vögel im Safft zu braten.

Nimm ſpeck, ſchneide ihn würfflicht, laß ihn aus, thue die gröbern oder griefen davon, und begieß alsdenn die vögel damit.

230. Hühner mit Mandeln gefülle.

Nimm weiche ſemmel-ſchmollen in eine gute obere ſüſſe milch, ſtoß mandeln klein, nimm die ſemmel darunter, etliche eyer-dotter und roſen-waſſer/ zuckers und ſaltz es wenig, füls alsdann in die hühner und brats.

231. Andere mit Krebs und Mandeln.

Reinige die hühner ſauber, untergreiff ſie, hacke krebs-ſchwäntze klein, zerſtoß mandeln, und ein wenig geweichte ſemmel, rührs unter einander mit eyer-dotter ab, zuckers und würtz es, füll die hühner damit, ſaltz und brats, wann du willſt kanſt du auch ein ſüſſes ſüpplein darüber machen.

232. Gebratene Capaun mit friſchen Lemonien gefüllt.

Reinige einen guten capaun, untergreiff ihn wie ein huhn, nimm friſche lemonien, ſchäle das gelbe davon, ſchneide die lemonien klein, fülle ſie in die haut, brate den hahn fein im ſafft, wenn er gebraten, mach ein gütes ſüpplein darüber.

233. Wie man einen fetten Kaphan mit Auſtern oder Sartellen füllen ſoll.

Reinige den kaphan ſauber, nimm das ingeweide ſamt dem magen und kropff heraus/ fülle auſtern, friſche butter, muſcaten-blüthe, näge'ein in den kropff und bauch, ſpähide ihn wohl auf, ſaltz und brat ihn ſchön braun, thue in eine ſchüſſel lemonien-ſafft, auſtern und friſche butter, ſetz auf ein kohlfeuer, laß ein weil ſieden, leg den kaphan darauf, ziehe ihn mit lemonien-ſpältlein, du kanſt ſie auch mit ſartellen alſo füllen.

234. Wachholder-Vögel zu füllen.

Rupffe friſche wachholder-vögel, zerreiß ſie nicht, untergreiffs wie die hühner, ſtoß mandeln mit roſen-waſſer gröblicht, ſchlag 2. eyer daran, zuckers und rührs unter einander, fülle die vögel damit, brats, mach ein ſüpplein von lemonien-ſafft darüber.

235. Wie man aus einem Kaphan einen Faßhan machen ſoll.

Siede wacholder-beer in ſtarckem eſſig, laß ſie abkühlen, und gieſſe ſie einem lebendigen kaphan in halß ein, beutel ihn ſo lang, bis er todt iſt, binde ihm den hals zu, und laß ihn über nacht hencken, rupff ihn trucken, thue das ingeweide heraus, wiſch ihn mit einem ſaubern tuch aus, weich ihn in ſiedendem eſſig, thue in den eſſig pfeffer, nägelein und wachholder-beer, gieß die weiche oder den eſſig drey oder vier mal darüber, ſpick ihn mit ſpeck, nägelein und zimmet, ſteck ihn an einen ſpieß, und zäume ihn wie einen faßhan, wenn er ein wenig übertrucknet, ſo begieß ihn mit ſeiner eignen ſuppe.

236. Schnepffen zu braten.

Rupffe die ſchnepffen trucken, zieh ihnen die haut vom kopffe, ſtoß ihnen den ſchnabel mitten durch den leib, ſpicke ſie, und ſtecke ſie an ſpieß, daß er beym ſchenckel ein, und beym flügel wieder ausgehe, brate ſie, leg 1. oder 2. ſchnitten geröſte ſemmel in die brat-pfannen, damit das abtropffen der ſchnepffen darauf falle, oder auch vor den hindern theil die ſchnitten binden, willſt du, ſo kanſt du auch eine ſuppe darüber machen mit wein-beerlein oder kleinen roſinen-ſafft, und etwas gewürtz, in dieſer ſuppe laß das brodt einen ſud thun, und richte die ſchnepffen darauf, gieb lemonien darzu.

237. Ein Indian zu braten, daß er ſchön weiß und mörb ſey.

Wann er alt iſt, und ſauber gereinigt, laß ihn über nacht im ſaltz-waſſer liegen, waſch ihn wieder ſauber aus, und ſaltz ihn, thue wohl majoran und pfeffer darein, und brate ihn langſam und ſchön im ſafft NB. Man ſoll in alle hüner, gänß und kaphäne jederzeit majoran ſtecken, ſo ſchmecken ſie ſchön.

238. Reb- Haſel-Hühner wie Faßhanen zu braten.

Nachdem das ingeweid heraus, ſpicks mit kleinen ſpeck, den reb- und haſel-hühnern muſt du den kopff und etliche federn in flügeln laſſen, damit man den vogel an federn erkenne, wann du willſt, kanſt du die haſel-hühner mit auſtern füllen.

239. Einen lämmernen Haaſen zu braten.

Schneide einen lamme den leib mit den vordern füſſen hinweg, wie mans mit einem haaſen zu machen pflegt, ſpick es mit kleinem ſpeck, brate es und mach eine ſartellen-ſuppe darunter.

240. Gebratene Reh- Schlegel oder Keulen.

Spicke ſie dick mit kleinem ſpeck, brate ſie und begieß ſie ſtets mit heiſſer butter und eſſig, du kanſt ſie auch mit einer ſartellen-ſuppe geben, du kanſt ſie auch etliche tage im kalten eſſig weichen, ſpicken, braten, und eine ſuppe von milch-rahm, und von der ſuppe aus der brat-pfannen darüber machen.

241. In-

241. Indianiſche Hüner zu braten.

Verbinde die bruſt dantz mit breiten ſchnitten ſpeck/ und laß ſie alſo langſam braten.

242. Gebratene Faßhan.

Den halben theil geſpickt, und den halben theil mit ſpeck verbunden, gebraten, und warm gegeben mit den federn in den flügeln.

243. Stuffada zu machen auf welſch.

Kauff einen lungen-braten, weiche ihn ein mit halb wein und eſſig, kümmel, wacholder und rosmarin, ſpicke ihn mit dickem ſpeck über quer, laß ihn etliche ſude thun, hernach ſteck ihn an einen ſpieß, begieſſe ihn mit der weiche oder beitze, ehe du ihn giebſt, beſtreue ihn mit lemonien-ſchalen.

244. Mandel-Kreen über gebratene Gänſe oder Lungen-Braten.

Quelle mandeln, und ſtoſſe ſie klein, nimm weniger kreen oder merrättig als mandeln, rührs untereinander, thue zucker darunter, wenn du es wilſt anrichten, ſo gieß es auf das gebratene.

NB. Zu dem gebratenen iſt gebräuchlich, daß man jederzeit ſalat gebe, welchen ein jeglicher nach ſeinem belieben gemiſcht oder allein geben kan, bey vornehmen orten giebt man auch von allerhand welſchen früchten, lemonien, citronen, pomerangen, ſo mit granat-äpffel-kernen regulirt/ auch allerhand ſalſen oder titſchen, wie ein jeder will.

Von allerhand Kraffen und Back-Werck.

245. Mandel-Kraffen zu machen.

Man ſoll mandeln auf das kleineſte bereiten, und wohl zuckern, und von 2 oder 3 eyern das klare nehmen/ nachdem man viel macht, mit einem friſchen oder zimmet-waſſer wohl kochen, und unter die mandeln rühren/ darnach ſoll man mit eyer-dottern und ſchönen mehl einen teig anmachen, und ziemlich zuckern, und ein blätlein auswalgen, die fülle darauf legen, und mit einem rädel fein lange ſtritzel, die eines fingers lang, und eines zwergen fingers dicke ſeyn, abrädeln, und das abgerädelte über ſich kehren, und an den ortern mit eyer-klar fein zuſammen bicken, wie ein ringel, und in einer torten-pfanne backen, wenn ſie halb gebacken ſeyn, einen eyer-dotter mit friſchem waſſer und zucker abſchlagen, und darmit beſtreichen, und folgends backen.

246. Andere Mandel-Kraffen im ſchmaltz gebacken.

Man ſoll die mandeln auf das kleineſte bereiten, und um einen pfenning-

ſemmel=ſchmollen im friſchen waſſer weichen, und wieder wohl ausdrücken, und darunter ſtoſſen, und wohl zuckern, darnach 3 oder 4 eyer=dotter daran ſchlagen, daß es ein feiner teig wird, iſt er zu dünne, ſo kan man ihn mit einer geſtoſſenen ſemmel helffen, darnach ſoll man feuer=witzel daraus machen, nicht gar eines fingers dicke, die müſſen unter ſich geſpitzt ſeyn, in der form der kleinen rüblein, die man gefatter=rüblein nennt, darnach in einem ſchmaltz fein kühl backen, und wenn mans heraus thut, oben darauf einen rosmarin=wipffel ſtecken, ſo ſtehen ſie gar fein, ſeynd warm gar gut, wenn mans alſo warm auf die tafel giebt.

247. Den Teig zu den gebackenen Aepffeln, Weixeln oder Kirſchen und andern Sachen, daß er gar hoch aufläufft, zu machen.

Man ſoll nehmen die ſüſſe abgenommene milch, dieſelbe wohl warm laſſen werden, und ein wenig ſchmaltz darinn zergehen laſſen, und ſchönes mehl darein rühren, daß es ſo dicke wird wie ein koch oder muhß, darnach ſoll mans auf einer glut wohl abtrucknen, und 2 oder 4 eyer, darnach man viel macht, in das heiſſe waſſer legen, und eines nach dem andern in teig ſchlagen, und glatt abſchlagen oder rühren, daß er in der dicke iſt wie ein ſtrauben=teig, wenn man weixel oder kirſchen daraus backen will, ſoll man nur allezeit eine weixel oder kirſche nehmen, da der ſtengel halb abgeſchnitten iſt, in den teig tuncken, und im ſchmaltz backen, ſo lauffen ſie gar hoch auf; alſo kan man auch äpffel, ſalbey, zwetſchgen/pflaumen, zibeben und was man will backen. Wenn man gedörrte weixel oder kirſchan ſiedet und fein abertrucknen läſt, und ſteckts an kleine ſpießlein, und bäckts aus ſolchem teig, ſo werden ſie gar ſchön und gut; wenn manns anricht, muß man die ſpießlein heraus ziehen, will man gern, ſo macht man ein gutes gezuckertes weixel=ſüpplein darüber.

248. Die runden Brand=Kuchen zu machen.

Man ſoll in friſch waſſer eines halben eyes groß ſchmaltz legen, und darinnen ſieden laſſen, darnach ein ſchönes mehl darein rühren, ſo viel daß nur das mehl naß ſey, darnach ſoll mans auf heiſſer aſche wohl abtrucknen, daß es gar trucken wird, alsdenn ſoll man eyer in ein heiß waſſer legen, und eins nach dem andern daran ſchlagen u. wohl abrühren, oder in einem mörſel ſtoſſen, biß der teig ſo dicke wird, als ein koch oder muhß, alsdenn ſoll man ihn auf einen fetten teller thun, und mit einem löffel fein rund bröckeln ins ſchmaltz ziehen, das ſchmaltz muß nicht gar heiß ſeyn, und alſo fein kühle backen, ſtets rügeln oder querdeln, und mit einem löffel darauf gieſſen, ſo lauffen ſie ſchön auf, und werden gar locker.

249. Spritz=Kraffen zu machen.

Man ſoll den teig machen wie zu den brand=küchlein, allein an ſtatt des waſſers ſoll man milch nehmen, und wenn der teig fein zäch abgeſtoſſen iſt, ſoll man in die ſpritzen ein zerlaſſenes ſchmaltz gieſſen, und

den teig darein thun, und alſo in die pfanne drücken in das ſchmaltz nicht dick über einander, nur zweyfach, das ſchmaltz muß ein wenig wärmer ſeyn, als zu den küchlein, doch auch nicht gar heiß.

250. Spritz-Krapffen von Mandeln.

Man ſoll mandeln auf das kleineſte bereiten mit friſchem waſſer und zucker, darnach darunter nehmen ein ſchönes geſähtes mund-mehl, und mit eyer-klar von neu-gelegten eyern einen teig anmachen, ſo dicke, daß er in der ſpritze bleibet/ darnach ein ſchmaltz überſetzen, daß aber nicht gar heiß wird, und wie andere ſpritz-krapffen durch die ſpritzen hinein drücken, und backen, ſie müſſen nicht braun werden, je weiſſer ſie ſeyn, je beſſer, wann ſie noch heiß ſeyn, ſoll man ſie zuckern.

251. Zucker-Sträublein zu machen.

Man ſoll ſchönes mehl nehmen, und faſt den dritten theil zucker, darnach eyer-klar und 2 löffel voll friſch waſſer, und einen löffel voll wein nehmen, alles wohl zerklopffen, und darmit einen dünnen ſtraubel-teig anmachen, und gar wohl rühren, und das ſchmaltz in der pfanne laſſen heiß werden, aber nicht gar zu heiß, und den teig durch ein enges trichterlein darein ziehen, und backen, nicht braun, und wann mans heraus thut, ſoll mans geſchwind über einen kleinen prügel wickeln, wie die hölippen, und mit dem prügel oder ſtöckel auf die ſchüſſel legen, darinn mans anrichten will, und erſt auf der ſchüſſel den prügel ausziehen, ſie laſſen ſich nimmer umlegen, zerbrechen unter den händen.

252. Die Waffen-Krapffen mit Mandeln zu machen.

Man ſoll nehmen ein halb pfund klein bereitete mandeln, 4 eyer-dötter und ein gantzes ey, mit dem ſoll man die mandeln wohl abreiben, und wohl zuckern, darnach ſoll man nehmen ein gutes ſtücklein ſüſſen rahm, und ein gutes ſtücke butter darinnen zergehen laſſen, und an die eyer und mandeln gieſſen/ und wohl abtreiben, darnach ſchönes ſemmel-mehl darein rühren, daß ſo dicke wird, wie ein ſtrauben-teig, alsdenn das darzu gehörige eiſen wohl laſſen warm werden, und mit butter ſchmieren, und den teig mit einem ſchöpflöffel darauf gieſſen, und über einem feuer herab backen, und wann mans vom eiſen thut, geſchwind über einen walger wickeln, daß ſie krumm werden, wie ein hollipen.

253. Sack-Kuchen zu machen.

Man ſoll nehmen 8 eyer und eine gute ſüſſe milch, und wohl abrühren, und mit ſchönem mehl einen teig anmachen, wie einen ſtrauben-teig, denſelben in ein leinenes ſäckel gieſſen, nicht voll, und zubinden, und in ein ſiedendes waſſer legen / und ſieden laſſen, biß ſeſt wird, darnach heraus thun, und lange ſchniedlein daraus ſchneiden, zwey finger breit, und kühl im ſchmaltz backen, die pfanne ſtets rügeln, und mit einem löffel das

ſchmaltz darauf gieſſen, ſo gehen ſie ſchön hoch auf und werden gar ſchön
hoch.

254 Ram-Krapffen zu machen.

Man ſoll nehmen ungefehr ein halbes ſeidel obern ſüſſen rahm oder ſahn-
milch von dem allerbeſten, in eine pfanne, und alſo ſiedig darein kochen,
hernach gar ein ſchönes mehl darzu thun, daß es ſo dick wird wie ein koch oder
muhß, alsdann ſoll man ihn auf dem kohl-feuer wohl abtrucknen, zuvor aber
4. eyer in ein warmes waſſer legen, das ſo warm iſt, daß man die hand dar-
innen halten kan, und ſie ein wenig laſſen anlauffen, da ſoll man eines nach
dem andern in teig ſchlagen, und wohl rühren, darnach den teig auf einen
fetten teller thun, und feine ſtritzlein in ein nicht heiſſes ſchmaltz einziehen, iſt
der teig zu linde, ſo fahren ſie von einander, und kan man ſie rund einziehen.

255. Die drey Pfannen-Kraffen.

Man ſoll in warmer küh-milch ein bröcklein oder wenig ſchmaltz zergehen
und wohl warm laſſen werden, von 5. eyern, die zuvor in warmen waſ-
ſer gelegen, und ſchönem mehl, einen teig anmachen, ein wenig dicker als ei-
nen ſtrauben teig, man muß nur ein ey nach dem andern darein ſchlagen; dar-
nach ſoll man ein wenig ſchmaltz in eine pfanne nehmen und zergehen laſſen,
und den teig darein ſchütten, und auf einem kleinen glütlein trucknen laſſen,
biß er ſich ſchneiden läſt, darnach ſoll man ihn auf einen ſchmaltzigen teller le-
gen, und länglichte ſtritzel daraus ſchneiden, nur ein wenig und fein kühl im
ſchmaltz backen.

256. Ein Eſſen, ſo man den faulen Hans nennet.

Man ſoll nehmen um 3. kr. oder 1. gl. einen ſchönen weiſſen ſemmel-teig,
und 1 halb maaß des beſten milch-rahms, 4 oder 5 eyer-dotter darein
wohl zerſchlagen, auch 2 löffel voll friſche bier-gärben, alles in den teig gieſ-
ſen und abrühren, iſt es zu dünne, ſo ſoll man mehrer mehl darein nehmen,
und rühren, und auf einem warmen ofen ſtehen laſſen, und aufgehen, alsdenn
ſoll man den teig noch einmal gar wohl und ſtarck würcken, daß er feſte wird,
und formiren wie einen zucker-hut, und in den back-ofen ſchieſſen, und fein
warm, doch gemach laſſen backen, ſo viel, daß man ihn ſchneiden kan, alsdann
ſoll man ein ſcharffes meſſer nehmen, und am boden herab ſchneiden eines
meſſer-rückens dicke, allein der kopff muß auch ſo dicke ſeyn, als das untere,
alsdenn ſoll man eine friſche butter wohl mit zucker vermiſchen, und die
ſchnitten zu beyden ſeiten ziemlich dick damit beſtreichen, und auf einander
legen, und wieder in den back-ofen einſchieſſen.

257. Die blätterichten Golatſchen zu machen.

Man ſoll nehmen ein mäßlein ſchönes ſemmel-mehl, das warm iſt, und eine
gute bier-gärben bey einem halben ſeidel, dieſelbe warm machen und wol rüh-

rühren, daß es ſchäumicht wird, darnach einen guten milch=rahm nehmen, ſo viel, daß man den teig in rechter dicke, wie einen krapffen=teig anmachen kan, den milch=ram warm machen, und unter die gärben gieſſen, wohl rühren, und damit den teig anmachen, zuckern, und 2 ſtunden auf den ofen ſetzen, bis daß er aufgehet, doch muß nicht zu heiß auf den ofen ſeyn; wann er gangen iſt, ſoll man ihn auf den tiſch thun, und mit denen händen ein wenig überſtoſſen, darnach allemahl ſo viel nehmen, als 2. hände groß, und mit einem walger oder rund=holtz der läng nach austreiben einer ſpannen breit, und eines meſſerrückens dick, darnach mit zerlaſſener butter oder ſchmaltz ſchmieren, und über einander wickeln wie zuvor, aber nicht mehr beſtreichen, das ſoll man 3 oder viermal thun, zum viertenmal ſoll man ihn mehr ſo dünn auswalgen als eines daumens dick, und mit ſchmaltz beſtreichen, und ein wenig raſten laſſen, darnach wieder ſo dünn auswalgen, als das erſte mal, und wieder über einander wickeln, und wieder ſo dünn auswalgen, und wann mans hat zum andern mal ausgewalgt, ſoll mans wieder beſtreichen und zuſammen wicklen; darnach ſoll man ihn eine ſpanne breit, und 2. ſpannen lang machen, alſo kan man den gantzen teig verarbeiten, und bey einer viertel ſtunde liegen laſſen, daß er ein wenig ausgehet, und wann man einſchieſt, mit ſchmaltz beſtreichen, ſie ſeyn lang gut, man kans in einer torten=pfanne wärmen, ſo werden ſie, als wären ſie erſt gebacken worden.

258 Die guten Böhmiſchen Golatſchen.

Man ſoll einen teig nehmen, wie oben vermeldet, und eines meſſer=rücken dicke runde blätlein auswalgen, ein wenig gröſſer, als ein zinnerner teller, darnach ſoll man von guter ſüſſer milch und eyern ein gutes töpffel machen, daſſelb mit einem tuch und reiterlein gar wohl aufſtreichen, daß gar trucken wird, das töpffel ſoll man darnach mit einem guten dicken ram und zerlaſſenen butter anmachen, in der dicke als ein koch oder muhß, daß es ſich aufſtreichen läſt, und alſo diß töpffel auf die ausgewalgene blätlein ſtreichen, noch ſo dick als der teig iſt, man muß gar nicht an die örter hinaus ſtreichen, ſondern man muß einen finger breit leer laſſen, zweyfach über einander legen, daß er am rande dicker wird, damit die fettigkeit nicht abrinnen kan; ehe mans einſchieſt, muß mans aber mit butter beſtreichen, und muß die fülle erſt darauf ſtreichen, wann das lädlein auf der ofen=ſchüſſel liegt, wann mans eſſen will, ſoll mans wärmen.

258. Dieſe iſt eine böhmiſche Speiſe, wird auch auf Böhmiſch alſo genannt: Purgatſchen=Brodt von Rockholcky.

Ein mäßlein mehl, ein ſudermäßlein, ein mäßlein aniß, ein mäßlein fenchel, ein löffel voll ſchmaltz, zwey mäßlein milch, um zwey pfennig gärben, ein viertel pfund zucker, ein wenig ſaltz wenig friſches waſſer. Dieſes

alles zuſammen wacker abgeknottet, und zu einem langen ſtritzel formirt, her-
nach gehen laſſen und backen, hernach wann es gebacken iſt, alſo warm zu
blätlein geſchnitten, ſo dünn als mans haben will.

260. Eyer-Kuchen zu backen.

Nimm 5 oder 6 eyer, klopffs, thue ſie in ein laues ſchmaltz, als wann du
ein eingerührtes wolltſt machen, rührs ſo lang biß glatt wird, und wanns
ſchon hart wird, ſo rühr ein wenig ſemmel-mehl darein, daß es fein dicklicht
wird: darnach thue es auf einen höltzernen teller, mach ein ſchmaltz heiß,
legs ein, klein und groß, und backs.

261. Eyer-Bretzeln zu backen.

Nimm um 3 kreutzer oder 1. gl. ſemmel-teig, und 7 eyer, thue butter darein,
ſo viel als 2 eyer groß, auch milch-rahm, thue alles untereinander, dar-
nach mach bretzeln daraus, und trags zum becken, ſo ſeynd ſie gut.

262. Büchſen-Kraffen.

Mach einen teig mit eyern und milch an, füll die büchſen voll, legs in ein ſie-
dendes waſſer, laß ſieden, biß es ausgeſotten hat, alsdenn nimm ſie her-
aus aus der büchſen, ſchneids zu ſchnitten, oder laß gantz, wie du willſt, backt
ſie kühl aus dem ſchmaltz, ſo ſeynd ſie recht, das ſaltz vergiß nicht.

263. Feigen zu backen.

Nimm gantze feigen, drücke ſie fein übereinander, ſchneide dazu rinden
von einer ſemmel, auch äpffel, welche rund und breit geſchnitten ſeynd
wie die feigen, ſtecke ſie zwiſchen die feigen an einen höltzernen ſpieß, tuncke es
in einen teig, der von mehl und wein gemacht iſt, thue es in ein heiß ſchmaltz,
backe es langſam aus, ſchneide es vom ſpieß herunter, gieb es mit zucker.

264. Gebackene Bröſslein.

Säubere die bröſslein, ſchneide plätzlein daraus, und röſts im ſchmaltz, legs
in eine ſchüſſel, nimm wein-eßig, fleiſch-brüh, pfeffer, ſaffran, muſca-
ten-blüthe, laß auf den kohlen breckeln, richts darüber.

265. Gebackene Semmel.

Nimm eine weiſſe rund-ſemmel, ſtoß die rinden überall darvon mit einem
reib-eiſen, darffſt nicht gar auf die broſam wegſtoſſen: Darnach ſo
ſchneid fein runde ſchnitten davon, und nimm eine weinbeer-latwerge, be-
ſtreich die ſchnitten innen und auſſen, ſetz 2. auf einander, doch daß unten und
oben nichts ſey, tuncks darnach in ein teiglein und backs.

266. Gerben- oder Heſen-Kraffen zu machen.

Nimm vom ſchönen mehl, ſetz, daß es warm wird, alsdann nimm ſüſſe
butter, die zerbröſſele klein in das mehl, darnach nimm 1 oder 2 löffel voll
gerben, oder darnach du viel machen willſt, rührs unter eine ſüſſe milch, die
muß auch laulicht ſeyn, mach einen teig aus dem mehl, und butter darein, nicht
zu

zu dünn, darnach nimm eyer in ein warmes waſſer, ſchlag eines nach dem andern darein, nicht alle gantz, halb dotter, und halb gantz, ſchlag oder rühre ihn nicht gar ſtarck ab, er wird ſonſt zach, laß ihn aufgehen, darnach leg ſie auf ein bret, backs kühl heraus, ſie ſeynd gut und recht.

267. Aufgeloffene Haaſen=Oehrlein.

Thue ſchmaltz und waſſer in eine pfanne, laß ſieden, gieß es in ſchönes mehl, und ſchlag 3. eyer daran, mach einen teig, und walge ihn dünn aus, formire haaſen=öhrlein, und backs im ſchmaltze.

268. Noch andere.

Mache einen teig an, mit etlichen eyern, nimm ein löffel voll milch, ſaltz, mach den teig nicht zu hart, welger ihn auf das dünneſte, form es darnach wie haaſen=öhrlein, man muß den teig zweyfach zuſammen legen, und mit einem rädlein herum fahren, lege es ins ſchmaltz, backs und ſtreu zucker darauf.

269. Hirſch=Hörner zu backen.

Nimm 6. eyer, klopffe ſie wohl, thue 3. löffel voll zucker daran, mach einen guten teig, ſchneid ein ſtücklein herab, das welgere in der form wie eine ſpindel, und ſo dünn, daß es zweyfach einem hirſch=horn gleichet, und backs im ſchmaltz, und wenn du es aufträgſt, ſo ſetz allezeit zwey und zwey gegeneinander auf in der ſchüſſel, ſo ſiehets wie hirſch=hörner.

270. Hirſch=Brein zu backen.

Siede den wohl ſtarck in einer milch, und ſchütt ihn auf einen teller, laß ihn wohl erkalten, und ſchneid ſchnitze daraus, drücks ins mehl, und backs im ſchmaltz.

271. Kraffen von Mandeln zu machen ohne Teig.

Nimm ein viertel pfund mandeln, ſtoſſe ſie klein, thue einen löffel voll geriebene ſemmel darein, 3 löffel voll roſen=waſſer, 2 löffel voll zucker, nimm auch ein wenig ſchmaltz darunter, ſo wird es fein mürbe davon: darnach mach ein ſchönes glattes blat, und faſſe die kraffen nicht zu voll, ſie lauffen ſonſt aus, und backe ſie nicht zu heiß, und nicht zu kalt.

272. Krapffen von Quitten zu machen.

Nimm die quitten, ſchäle und ſchneide ſie, laß ſolche darnach im ſchmaltze röſten, alsdenn hacke ſie gar klein, nimm eine latwerge, auch geriebenen pfeffer=kuchen, zucker und pfeffer, ſo ſeynd ſie gut.

273. Kuchen zu backen vor Krancke.

Nimm ein viertel von einer henne, die geſotten iſt, nur das fleiſch, ſchneid es klein, und nimm pflaumen, thue die kerne heraus, ſchneide ſie auch klein, nimm ſemmel=mehl und eyer=dotter, mach ein küchleins=teig und backs.

274. Mandeln zu backen.

Man nehme geſtoſſene mandeln, thue zucker und roſen-waſſer darunter, mache einen platz-teig an, ſtreichs darauf / und oben wieder eins darauf, legs ins ſchmaltz, und backs.

275. Regen-Würm zu backen.

Erſtlich nimm 3. oder 4. dotter, zucker und roſen-waſſer, und ein wenig anis, mach ein teiglein an von ſchönem mehl, walge ihn aus, eines meſſerrückens dick, nimm ein krapffen-rädel, und rädel ein ſtritzel herab, aber nicht ſo dick als ein regen-wurm, denn im backen werden ſie ſchon dicker, legs auf einen teller hin und her, wie ein fiſch oder regen-wurm, oder zweiffelsknopff, wie du wilſt, und legs alſo gemach in das ſchmaltz, ſie backen ſich gar geſchwind, kanſt auch hirſch-hörner darvon backen.

276. Salbey zu backen.

Man nimmt ſchönes mehl, macht einen teig mit kaltem waſſer an, daß er ſchön glatt wird, ſchlägt ein ey daran, und treibt ihn glatt ab, gieſt ein wenig ſauren wein daran, nicht viel, macht ihn hernach mit eyer-klar an, dünn wie den ſtrauben-teig, oder noch dünner, nimmt ein wenig ſchmaltz in den teig, ſchlägt ihn wacker ab, nimmt darnach ſchöne ſalbey, die fein groß und friſch iſt, zieht ihn durch den teig, legt ihn in das heiſſe ſchmaltz, gieſt das ſchmaltz mit einem löffel darauf, ſo werden ſie noch gröſſer, und backen bald, man muß geſchwind damit / und das ſchmaltz heiß ſeyn, ſonſt gehen ſie nicht auf, hernach kan man ſie ſaltzen.

277. Strauben oder Sträublein zu backen.

Nimm 3. ſeidel heſen, den halben theil vom ſchönſten mehl, ſetz daß ſein warm wird, brenn ein wenig ſchmaltz darein, ungefehr ein viertel-pfund, rühr das mehl wohl untereinander ab, leg 7. eyer in ein warmes waſſer, ſchlag eines nach dem andern darein, 5. gantze und 2. dotter, laß etwas ſchmaltz in einer pfanne wohl heiß werden, tuncke den ſtrauben-löffel in das heiſſe ſchmaltz, füll ihn voll des teigs an, und laß gemach in die pfanne, kehrs bald um, daß ſie nicht zu braun werden, den teig muſt du zuvor mit wein anmachen, ehe du die eyer darein ſchlägſt, nimm ein halb ſeidel guten wein, und nicht gar zu viel waſſer, mach ihn nicht gar dünn an, damit er von eyern die rechte dicke bekomme.

278. Quitten-Straubeln zu machen.

Man nehme 8. quitten in einen topff, gieß roſen-waſſer daran, laß gar weich ſieden, darnach ſchehl man es und ſchneids blätlicht, treibs durch ein reiter, nimm eine gute hand voll mehl, und 4. eyer-dotter, und ein gantzes ey, 20. geſtoſſene mandeln, und ein wenig roſen-waſſer, und eine gute hand voll zucker, nehme ſchmaltz in eine pfanne, und backs wie die mandel-ſtraubeln, nehme auch ſo viel butter darzu, wie zu den mandel-ſtraubeln.

279. Waſ-

Digitized by Google

279. Waſſer-Straubeln. Sträubel ſind eine Art gebackens.

Nimm 5. eyer, ſchlage ſie wohl ab, nimm milch darunter, mach einen ſchönen teig an, dicker als ein ſtraubel-teig, hitze ein waſſer in einer pfanne, wenn es ſieden thut, ſo mache ein ſträubel mit dem trichter in das waſſer, wenn es genug geſotten hat, ſo thue das ſträubel auf ein rindlein heraus, mache wieder eins, bis du den teig gar haſt, aber ein jedes ſträubel abſonderlich, backs alſo bey ein aſchen-feuer herunter, ſonſt macht mans auf einer ſchüſſel, und ſtreuet wein-beerlein oder kleine roſinen zwiſchen, und brennt ſie mit einem heiſſen ſchmaltz ab/ ſetze ſie auf ein glütlein, daß ſie fein warm bleiben.

280. Gerben- oder Bier-Hefen Straubeln.

Nimm einen guten milch-rahm, laß ihn warm werden, ſprideln, und nimm 4. eyer-dotter, und zwey gantze eyer, dann gieß ſo viel rahm daran, als eyer ſeyn, auch zwey löffel voll gute gerben, ſpridels oder querdels wohl durch einander ab, hernach nimm ein gutes mehl auf eine ſchüſſel, ſchneide 3. ſtritzel oder ſtollen friſche butter darein, ſo du wilſt, auch ein wenig muſcaten-blüthe, ſaltze es, und ſeyh die angemachten eyer-dotter darunter, rührs wohl ab, daß es ein zächer teig werde, doch nicht gar zu dünne, fülle den teig in einen ſtraubel-löffel, und backs.

281. Aepffel-Sträubel.

Nimm 2. eyer und ein wenig wein, mache einen teig an, ſchneide die äpffel gewürffelt, rührs in den teig, laß etwas ſchmaltz heiß werden in einer pfannen, gieß die äpffel und den teig darein, backs und kehrs etliche mal um, nimms heraus, und richts gezuckert an.

282. Süß-Brodt zu machen.

Nimm 3. eyer, ſchlage ſie in ein ſaubers becken oder ſchüſſel, ſaltze es ein wenig, zertreib die eyer, nimm 4. loth zucker, zerſtoß ihn klein, ſchütte ihn unter die eyer, und treibs gelinde ab, hernach nimm gutes durchgeſchlagenes ſemmel-mehl darzu, mach einen teig daraus, in der dicke, wie zu einem brand-kuchen, knete ihn wohl ab, und miſche nach belieben aniß darunter, nimm 3. oblaten, ſchlage den teig darauf, nimm eine torten-pfanne, ſchmiers ein wenig mit ſchmaltz, und wiſche ſie wieder ſauber aus, ſetz es auf ein kohlfeuer, doch daß es nicht gar zu heis werde, lege das oblat mit dem teig darein, beſtreue es mit zucker, laß fein braun backen, hernach nimms heraus, und lege andere darein, ſo lange du teig haſt.

283 Salbey-Kuchen, die nicht ſchmaltzig ſeyn.

Schlag eyer auf, ſchlags wohl ab, rühre mehl und einen löffel voll milch, und einen löffel voll waſſer darein / daß der teig dünner ſey, als ein ſtrauben-teig, ſaltz und backs.

284. Milch-Rahm-Krapffen zu machen.

Erſtlich nimm ſüſſen milch-rahm, der nicht gerinnt, laß ihn ſieden, und wenn er gleich herüber ſied, ſo rühre gutes mehl darein, welches nicht nachläſt, bis es fein fett iſt, alsdenn truckne den teig ein wenig auf einem kohl-feuer, ſchlag warme eyer daran, bis er in der dicke wird, wie ein kuchen-teig, lege ihn auf einen höltzernen teller, ſchneide mit einem meſſer lange ſtritzel oder ſtollen hinab, und backs im ſchmaltz fein kalt.

285. Spaniſch Brodt zu machen.

Man nimmt 3. gantze eyer und 2. dotter, einen löffel voll roſen-waſſer, diß alles bey einer viertel-ſtunde gerührt, item ein viertel-pfund zucker, ein wenig ſchönes mehl, wieder bey einer viertel-ſtunde darunter gerührt, nimm die töpffernen formen, ſchmiere ſie mit ſchmaltz, und gieß den teig darein nur halb voll, backs gar langſam, oben auf ſetze ein kohl-feuer, backs ſemmel-farb, ſo ſeynd ſie fertig.

286. Noch eines mit Mandeln.

Ein pfund zucker fein klein geſtoſſen und durchgeſiebet, ein halb pfund mandeln, immerzu mit roſen-waſſer klein geſtoſſen, alsdenn nimm 6. eyer, ſchlags unter die mandeln, rührs wohl ab, hernach thue den zucker darunter, und rührs eine gute weile, dann 3. viertel-pfund mehl auch darunter gerührt, die formen mit butter geſchmiert, und den teig darein gegoſſen, gar kühl gebacken, damit ſie ſchön aufgehen.

287. Zibeben zu backen.

Nimm ſchöne groſſe zibeben, brühe ſie in einem waſſer, thue die kerne daraus, und ſtecke einen geſchälten mandel-kern darein, laß den ſtengel an den zibeben, ziehs durch einen ſtraubel-teig, backs im ſchmaltz, und gibs warm.

288. Gebackene Peterſilien.

Nimm peterſilien-wurtzel und koche ſie, ſchneids in die länge auf, löß den kern heraus, wältze ihn im mehl um, und backe ihn im ſchmaltze.

289. Gebratene Prügel- oder Stöckel-Krapffen von Gerben- oder Bier-Hefen-Teige.

Nimm ſchönes mehl und einen löffel voll gewäſſerte gerben, die dicke iſt wie ein teig, etliche löffel voll ſüſſe milch, laß die milch und gerben ein wenig warm werden, rührs unter das mehl, wie ein dämpffel oder teig, laß wohl aufgehen, hernach nimm wiederum milch und ein viertel-pfund butter oder ſchmaltz / 5. eyer, von dreyen das klare hinweg gethan, rührs in die milch, das ſchmaltz oder butter muſt du zergehen laſſen, nimms auch darunter, mach das obgemeldte dämpffel oder teiglein mit ab, daß es gleich wie gerben-krapffen-teig wird, hernach nimm eine gute hand voll weinbeerlein oder kleine roſinen, waſche ſie ſauber aus, truckne ſie ab, ein wenig geſtoſſene muſcaten-blüthe unter den teig, ſtreich oben auf etwas ſchmaltz, daß er nicht ſperr wird,

wird, laß den teig wieder gehen, ſodann nimm den krapffen-ſpieß, ſchmiere ihn wohl ein mit ſchmaltz, lege ihn zum feuer, daß er wohl heiß wird, und ſchäume, nimm den teig, mache ihn in händen finger dick aus, wie ein ſtritzel, oder ſtollen, iſt er zu lang, ſo mache zwey ſtritzel, winde den teig auf den heiſſen brat-ſpieß, ſchlag ein geſchmiertes papier darum, und binds mit ſpagat oder bind-faden zu, daß er nicht herab falle, brate ihn bey einem guten feuer eine viertel-ſtunde, bis er braun werde, du muſt den krapffen mit ſchmaltz und butter begieſſen, wenn er aufläufft, laß den ſpagat nach, daß er platz habe, ſo iſt er fertig, zucker ihn nach deinem belieben.

290. Spieß-Krapffen.

Nimm eine gute ſüſſe obere milch, zu einem krapffen brauchſt du wohl drey ſeidel, nimm zwey gantze eyer und vier dotter ein viertel-pfund ſüſſe butter, klein geſchnittene nägelein, muſcaten-blüthe, ingber und zucker, diß alles unter die milch, nimm ſchönes mehl, mach einen teig an, der nicht zu dicke iſt, daß er gleich rinnt, mach den ſpieß heiß, ſchmiere ihn, gieß dieſen teig mit einem ſchöpff-löffel darauf, brat ihn gemach, denn er fallt gerne herunter, du muſt auch eine brat-pfanne unterſetzen, den krapffen darffſt du nicht ſo lang machen, als den obigen aufgewundenen, wann er nur ein viertel-ellen lang iſt, gieß fein langſam auf, damit er bleibt, und knopperich werde, wie ein holtz-ſchlägel, brate ihn bey anderthalb ſtunden, daß er eine ſchöne farbe bekomme.

291. Ein anderer.

Man ſoll in einem ſeidel guter oberer milch, die gar ſüſſe iſt, eines eyes groß butter oder ſchmaltz zergehen laſſen, und darunter thun zwey löffel voll friſche bier-gerben und 5. eyer-dotter, alles wohl abgeſchlagen, darnach mit ſchönem ſemmel-mehl, das warm ſey, einen teig anmachen, ſo feſt, daß er immer in händen klebt, und mit den händen wohl arbeiten, und ihn auf eine ſchüſſel legen, zudecken, und auf einem ofen laſſen aufgehen, alsdann wieder auswürcken, und zu drey ſtücken ſchneiden, und fein länglicht würcken, darnach den darzu gehörigen ſpieß mit ſchmaltz ſchmieren/ und ihn laſſen warm werden, den teig um und um darum ſchlagen, und mit einem ſtarcken zwirn überbinden, und mit zerklopfftem eyer-dotter überſtreichen, und bey einem brennenden feuer braten, bis er ſtarrt, und ihn wohl mit zerlaſſenem ſchmaltz ſchmieren, bis er braun wird, und warm geben.

292. Weſpen-Neſt.

Nimm einen löffel voll gerben oder bier-heſen unter die milch, ein viertel-pfund ſchmaltz oder butter, laß zergehen, nimm 3. eyer-dotter und 1. gantz ey, ein wenig muſcaten-blüthe, rühr diß alles unter einander an/ gieß es in mehl, mach einen teig an, der ſich würcken läſt, walcke 2. finger breite ſtritzel von dieſem teig, ſchmier die ſtritzel mit zergangenem ſchmaltz oder butter, wi-

ckel die ſtritzel über einander wie ſchnecken, ſetze ihn in eine form, die wohl eingeſchmieret iſt, bis der boden gantz überſetzt wird, ſetze die form mit dem teig in die wärme, laß ihn gehen, bis er voll wird, hernach backe ihn in einem back-ofen oder torten-pfanne, bey gleichen eine halbe ſtunde, daß er eine gute farbe bekomme, nimm weinbeerlein oder kleine roſinen und zucker nach belieben darunter.

293. Kugel-Hopff.

Mach einen teig an, wie zu einem weſpen-neſt, doch nicht zu dicke, denn du darffſt ihn nicht auswürcken, rühr ihn wohl ab, gieß ihn in eine geſchmierte form, daß er halb voll werde, laß ihn aufgehen, bis er voll wird, backe ihn wie oben gemeldet, ſchmier ihn mit ſchmaltz oder butter.

294. Gebackene Erbſen.

Nimm einen löffel voll ſchmaltz, und laß ihn wohl heiß werden, ſchütts in ſchönes mehl mit halb waſſer und wein, rührs klar ab, dann ſchlage zwey eyer-dotter und ein gantzes ey daran, rühre alles zuſammen wohl ab, ſchütte den teig auf einen teller, ziehe ihn mit einem kleinen ſchüſſel-öhrlein vom teller in ein heiſſes ſchmaltz, und laß backen.

295. Oblat mit geſtoſſenen Mandeln zu füllen.

Nimm in einem friſchen waſſer wohl geweichte mandeln, ziehe die haut herab, und zerſtoß ſie, dann nimm roſen-waſſer, und das weiſſe von einem eye, zuckers und rührs durch einander, und fülls in die oblat, hernach mache einen teig mit wein an, kehre die gefüllte oblat darinnen um, und backs im ſchmaltz.

296. Gebackene Quitten.

Schneide groſſe quitten zu dünnen ſcheiben, thue die kern und ſteine davon, legs in ein warmes ſchmaltz, das nicht zu heiß iſt, ſetz auf ein kohl-feuer, laß eine ſtunde ſtehen, ſo werden ſie weich, ſodann nimm einen dünnen teig, mit wein und zucker gemacht, ziehs dardurch, backs im ſchmaltz, in welchem ſie gelegen ſeyn, bis daß der teig gelb werde.

297. Hollunder zu backen.

Nimm ſchönes mehl, und warmen wein, ſamt einem ſtücklein ſchmaltz, laß ſelben im wein zergehen, ſchütts unter das mehl, ſchlag drey eyer daran, mach einen teig, tuncke den vorhero wohl gewaſchenen und getruckneten hollunder darein, und backe ihn.

298. Paſeſen von Hirſch-Marck zu machen.

Laß das marcks einen ſud thun, hacks und würtze es mit pfeffer und ingber, ſtreichs auf ſemmel-ſchnitten, backs im ſchmaltz, und richts auf eine ſchüſſel, oder backs mit eyern.

299. Gul-

Digitized by Google

299. Guldene Schnitten.

Schneid ſchnitten von einer ſemmel, ſchütt warme milch darüber, ſchlag ſo viel eyer als vonnöthen, wohl ab, wältze die ſchnitten darinnen offt um, und backe ſie im ſchmaltz, richts auf eine ſchüſſel, ſchütt wein daran, thue auch zucker, wein-beerlein oder kleine roſinen und zimmet darein, und laß einen ſud thun, oder giebs trucken.

300. Schnee-Ballen.

Erſtlich nimm ein gutes mund-mehl, ein ſeidel gute milch, 2. ſtritzel oder klumpen friſche butter, laß die butter in der milch zergehen, alsdann ſchlage 2. gantze eyer darein, ſpridels oder querdels wohl ab, ſchütts unter das mehl, und mach einen teig an, walge oder knöte ihn dünn aus, und formire mit dem krapffen-rädel ſchnee-ballen, backe ſie kühl im ſchmaltz, daß ſie nicht zu braun werden.

301. Eine köſtliche Speiſe von gebackenen Bretzeln.

Man waltzet die bretzel in wein oder milch, läſt ſie anſaugen, hernach nimmt man ſie, und läſt ſie ein wenig trucken werden, abſincken und nimmt zucker, zimmet und mehl, der zucker muß vorſchlagen, ſträue es ein, und backe es im heiſſen ſchmaltz.

302. Gebackene Roſen.

Mach einen teig an/ wie zum gebackenen ſalbey, reinige den gelben botzen von den roſen, wältze hernach ſelbige im teig, backs nicht zu heiß, hernach zuckers und giebs.

303. Hollebippen oder Hiplichen zu machen.

Nimm eyer-klar, ſo viel du machen willſt, klopff ſie wohl ab, gieß ein wenig milch darein, zuckers und pfeffers, rühre mehl darein, doch daß es nicht zu dick werde, hernach back es.

304. Bauren-Küchlein.

Nimm ſchönes mehl in eine ſchüſſel, hernach thue in ein laulichtes waſſer 2. löffel voll gerben oder heſen, und ein ey, ſchlags wohl ab, ſeyhs durch ein ſieb in das mehl, mach einen teig dünn an, wie andere krapffen-teige, laß eine ſtund ihn gehen, hernach tuncke die hand in waſſer, nimm den teig ſo viel als ein ey groß, und backs ſchön kühl.

Von allerhand Paſtetten und Torten.

305. Vom groben Teig.

Nimm rocken-mehl, das doch nicht zu grob iſt, arbeite es wohl durch mit heiſſem waſſer und ſaltz, daß der teig ziemlich feſt wird, dieſen teig kanſt du brauchen zu allen paſtetten die man wegſchicken will, als ſchincken oder hammel, wildprät, und ſonſten von allerley groben fleiſch,

wohl dick gemacht die rinde, ſo bleibt die paſtette unzerbrochen, für ſie hin/
wo du wilt.

306. Vom weiſſen Teig zu den groſſen Paſteten.

Nimm ſemmel-mehl, ſchütt es auf einem tiſch, mache eine grube in die mit-
te, thue butter drein, die unzerlaſſen iſt, ſaltz, friſch waſſer, arbeit es
wohl durch einander, im arbeiten laß dir den teig mit ein wenig waſſer be-
ſprengen/ bis er zach und gerecht wird. Nimm dann ein walger- oder rund-
holtz, und walge es aus zu den groſſen paſtetten, ſtreue mehl auf beede ſeiten,
damit es nicht an den tiſch und rund-holtz anklebt. Mercke, daß man im win-
ter mehr butter unter den teig nimmt, als im ſommer, denn im ſommer, wenn
der butter zu viel, ſo bricht der teig, ſo bald man ihn nur ein wenig zu viel mit
den händen durcharbeitet, und iſt darnach nicht zu gebrauchen. Mercke auch,
wenns kalt iſt, und man den teig macht, ſo decke ihn zu mit einem warmen
tiſchtuch, damit er ein wenig ruhen kan, wenn er gemacht iſt, daſſelbe kan man
auch im ſommer thun, allein nicht mit einem warmen tuch, ſondern mit ei-
ner ſchüſſel, oder lege ihn eine weil in einen mörſel. In Italien machen die
paſtetten-becker ihren teig alle mit ſchweinen-ſchmaltz und heiſſen waſſer an.

307. Von mürben Teigen.

Nimm mund-mehl und ziemlich viel friſche butter, wenig milch-rahm, drey
oder vier eyer-dotter, friſch waſſer, ſaltz, arbeite es wohl durch einander,
mache ihn ſo feſt, als du immer kanſt. Wenn du denn willſt eine paſtette auf-
richten, ſo laß den teig etwan 2. teller dick, oder etwas dicker, in der mitten
aber eines daumens dicke, ſo läſt er ſich deſto beſſer auftreiben. Willſt du
aber torten machen, ſo laß es nur eines halben tellers dick, denn dieſelben
werden nicht hoch aufgeſetzt.

308. Mürben Teig zu übergeſchlagenen Paſtetten, Mandeln oder Torten.

Man nimmt ſchönes ſemmel-mehl, auf eine paſtette ein halb pfund butter,
ſchneidet ſie in das mehl, ſchlägt 4 oder 5. eyer-dotter daran, ſaltzt es lin-
de, macht ihn mit rind-fleiſch-ſuppen oder friſchen waſſer an, daß man ihn
würcken kan, würck ihn geſchwind, und walge einen groſſen fleck aus, füll dar-
ein gehacktes oder fleiſch, was du willſt, thus in eine gute heiſſe torten-pfan-
nen, und backs bey einer halben ſtunde, daß es fein gefärbt werde/ doch muſt
du das fleiſch zuvor ein wenig röſten und würtzen, wenn die paſtette oder man-
del halb gebacken, ſo muſt du oben ein löchel darein machen, ſonſt zerſchri-
cken ſie.

309. Butter-Teig.

Nimm ſchönes mehl, darnach du viel machen willſt, auf eine groſſe ſchüſſel,
oder auf eine paſtette, mach einen teig beygleichen, ſo groß als ein pfund
butter,

butter, den teig muſt du mit gutem wein und waſſer anmachen, wilſt du aber nicht wein nehmen, ſo nimm ein wenig brandtwein unter das waſſer, du muſt auch zwey eyer-klar, oder zwey dotter nehmen (aber zwey gantze eyer gar nicht) auch eines eyes groß butter darzu nehmen, ſaltz nach belieben, mach alles unter einander ab, daß es guter feſter teig werde, würck ihn wohl ab, hernach nimm ein pfund butter, knött und waſch ſie wohl aus, daß der teig ziemlich zach werde / walge die butter zu einem hübſchen blat fingerdick aus, leg ihn in ein friſches waſſer, bis er wohl feſt wird, nimm den obgemeldten teig, und walge ihn auch zu einem ſolchen blat aus, doch daß das blat des teigs gröſſer ſey, als der butter, nimm die butter aus dem waſſer, truckne ſie wohl ab, lege ſie alſo auf den teig, und ſchlag ihn drey oder vierfach um, und walge ihn aus zu einem langen blat, wie man ihn einmal überſchlägt, ſo muß man ihn das andermal auch überſchlagen, alſo muß man ihn ſo offt überſchlagen, bis daß die butter in dem teig iſt, im ſommer vier mal, im winter fünff mal, du muſt geſchwind eilen, daß er nicht an dem tiſch oder walger klebe, muſt ihn auch nicht viel mehlbigen, ſonſt gehet er nicht auf, mach ihn an einem kühlen ort (zu mercken, die butter muſt du zuvor recht machen, ehe du den teig anmachen wilſt) walge den teig aus, mache torten oder paſtetten daraus, doch muſt du den teig eines groſſen fingers dick legen, ſchneide ihn mit heiſſen meſſern, beſtreich ihn über ſich mit eyer-klar, und zier ihn, wie du wilſt, backe ihn in einer guten hitz, ſo iſt er fertig.

310. Schüſſel-Torten-Teig.

Nimm ein pfund friſch ſchmaltz, rührs eine gantze ſtunde auf einer ſeiten, darnach rühr einen ſchöpff-löffel voll wein darein, und 2. gantze eyer, und noch 2. dotter, auch einen löffel voll ſüſſen milch-rahm, man muß 2. ſtunden rühren, hernach rühr erſt das mehl darein ſo dick, daß er ſich walgen läſt, mach daraus ſchüſſel-torten, und backs ſchön röſlicht.

311. Torten-Teig von ſüſſer Milch.

Nimm auf eine groſſe ſchüſſel oder blat ein halbes pfund butter, ſchneide ſie in ſchönes mehl, nimm ein wenig ſaltz, und mache ſie mit einer ſüſſen milch ab, bis das mehl naß wird, hernach nimm den walger, (dann du darffſt ehe nicht würcken (lege ihn wie einen butter-teig, bis das mehl mit der butter unter einander iſt, wenn der walger gleich teigig, ſo kan man ihn ſchon abſchaben, mehlbige den walger wiederum, walg ihn dünner aus als einen butter-teig, leg ihn in die ſchüſſel, füll darein, was du wilſt, mach ein blätlein oder gatter darüber, beſtreichs mit eyer-klar, backs bey einer viertel-ſtunde, von dieſem teig kan man wändel oder übergeſchlagene paſtettlein machen.

312. Spaniſchen Teig zu machen.

Nimm mund-mehl, arbeit es wohl durch mit warmen waſſer, mache ihn gar nicht feſt, arbeit ihn eine ſtund oder länger, bis er ſich vom tiſche löſet, walge oder rolle ein ſtück oder 20. ſo dünn wie papier aus, ziehe es noch dünner mit den händen, lege ein blat unten auf den boden in die torten-pfanne, beſtreichs mit warmen ſchweinen-ſchmaltz, welches du auf ein feuer zerlaſſen haſt, beſtreich ein ſtück, 10. oder 12. lege ſie auf einander, thue eine fülle darein, beſtreich wieder ſo viel/ und lege ſie oben auf, beſchneide es, ſetz es in ofen und backs, am faſt-tag beſtreichs mit butter.

313. Wie man den Oel-Teig macht, auch wie man dem Oel den Geſchmack benehmen ſoll.

Man muß das öl ſieden laſſen, bis es gantz ſtille wird, und nicht mehr kracht, durch dieſes mittel wird ihm der ungeſchmack benommen, man kan auch etliche rinden brodt oder zwiebel hinein werffen, wenn das öl bereit iſt, ſo thue ein gutes mehl auf den tiſch, ein wenig ſaltz, öl, auch ein wenig waſſer, arbeit diß alles wohl durch einander, daß es feſt werde, und ſchlage von fiſchen darein, was du willſt.

314. Zucker-Teig.

Nimm ein viertel-pfund klein geſtoſſenen zucker, thue ihn in einen mörſel von alabaſter oder marmel, thue das weiſſe vom halben ey, und einen halben löffel voll citronen- oder lemonien-ſafft darzu, rühre diß wohl unter einander, bis der zucker beginnt dick und feſt zu werden, wenn es nicht will feſt werden, ſo thue ein wenig roſen-waſſer darunter, wann der zucker feſt worden, ſo ſtoß ihn mit einem ſtöſſel, bis er zum teig wird, der wohl feſt iſt, mach torten oder paſteten davon. Du kanſt es auch von halb mehl und halb zucker machen, auf die weiſe, wie das vorige.

NB. In dieſe obgeſchriebene teige kanſt du auch nach deinem belieben ſchlagen was du willſt, doch daß du jedem ſeine rechte form gebeſt, welches man im druck nicht erklären kan, ſondern ein jedes durch öffters exercitium erlernen wird. Man kan auch aus dieſen teigen, als butter-mandeln-zucker-teigen ꝛc. allerhand torten, krapffen, wandel ꝛc. machen. Ich habe dem geneigten leſer zu einem unterſcheid etliche ausländiſche paſteten geſetzet

315. Wie man das Gewürtz zu den Paſteten zurichtet.

Erſtlich ſüſſe Gewürtze.

Nimm zwey theil geſtoſſen ingber, ein theil geſtoſſen pfeffer, miſche es unter einander, thue geſtoſſen nägelein, geriebene muſcaten-nuß, geſtoſſenen caneel, von jedweden 2. loth zu einem pfund pfeffer, miſche es, und hebe

hebe es auf in lederne ſäcklein. Etliche laſſen jedwedes gewürtz vor ſich ſelber, und heben es auf in lederne ſäcke. Es ſeynd auch viel, welche an ſtatt alles andern gewürtzes nur allein den pfeffer brauchen, ob gleich das gemiſchte viel lieblicher als der pfeffer alleine iſt.

316. Geſaltzen Gewürtze.

Nimm ein pfund pfeffer und ingber, zuſammen geſtoſſen, jedes gleich viel, zwey pfund ſaltz das getrucknet iſt, miſche dieſes wohl unter einander, hebe es auf an einem ort, da es nicht feucht iſt, brauche es zu den kalten paſteten.

317. Wie man den Paſteten eine gute Farbe geben ſoll.

Nimm eyer, ſchlage ſie wohl unter einander weiß und gelbe, beſtreiche die paſteten damit, wilſt du ſie aber noch bräuner haben, ſo nimm zwey oder drey dotter zu einem weiſſen, ſchlag es wohl durch einander, und brauche es, wilſt du es aber gantz bleich haben, ſo nimm etliche eyer-dotter, miſche waſſer darunter, und ſchlage es durch einander, und brauche es. In der faſten nimmt man ſaffran in waſſer geweicht zum beſtreichen, oder auch hecht-rogen mit honig vermengt.

318. Wie man das Zucker-Eyß machen ſoll.

Thue in eine weiſſe ſchüſſel ungefehr ein viertel-pfund zucker, der wohl klein geſtoſſen iſt, thue das weiſſe vom halben ey darzu, einen löffel voll roſenwaſſer, diß alles wohl durch einander geſchlagen, bis es einen lautern ſchaum giebet. Wenn du es brauchen wilſt zu den marzipanen oder engliſchen paſteten, ſo muſt du es über und über damit beſchmieren, und in den ofen, der nicht zu heiß iſt, einſchieben, wie hernach ferner ſoll gedacht werden.

319. General-Bericht von der Backerey.

Wenn man nur ein wenig backerey macht, iſt nicht vonnöthen daß man einen gantzen groſſen ofen darum heitzen muß, ſondern nur einen platz in der mitten, ſo viel du vermeyneſt, daß es genug ſeyn wird. Man hat auch ſonſt an vornehmen höfen, und häuſſern kleine öfen, die gar bequem mit kohlen oder mit gar wenig holtz können geheitzt werden. Die köche brauchen ſonſt auch viel torten-pfannen, in welche man die delicate paſteten und torten gar bequem backen kan, wenn man den ofen nicht heitzen will.

320. Auf Frantzöſiſch, wie man einen Hammen oder Schincken einſchlagen ſoll.

Thue ihn in ein friſch waſſer, laß ihn ziemlich lange darinn liegen, nachdem er groß oder klein iſt. Iſt er ziemlich groß und wohl geräuchert, wie die Weſtphäliſche, ſo müſſen ſie nicht weniger denn 24. ſtunden im waſſer liegen, du kanſt es bald ſehen oder koſten, wenn er wohl gewäſſert iſt, ſchneid

nur in der mitten tieff hinein, und ſchneide ein klein ſtück heraus, koſte es ob gut iſt, iſt es genug gewäſſert, ſo richte es zu, wie folget: Erſtlich beſchneide das unter-theil der keule, damit das ſchwartze fleiſch weg kommt, ziehe die obere haut herunter, und haue ein ſtück von dem groſſen knochen am ende hinweg, mache einen groben teig, walge das untertheil aus, es muß aber wohl zwey daumen dicke bleiben, lege auf den boden breite ſchnitten ſpeck. Dieſe ſpeck-ſchnitten müſſen ſo breit gelegt werden, daß der gantze hammen darauf ruhen kan, lege auf die ſpeck-ſchnitten eine gute hand voll gehackte grüne peterſilie, würtze den ſchincken mit ſüſſem gewürtze, wie oben gedacht, lege ihn darnach auf die peterſilie und ſpeck, beſtecke den hammen oben mit gantzen nägelein und zimmet; oben auf den ſchincken lege wiederum eine hand voll gehackte peterſilie auch ſpeck-ſchnitten, ſechs oder ſieben lorbeer-blätter, darnach ein halb pfund friſche butter auf die ſpeck-ſchnitten und lorbeer-blätter. Mache darnach den deckel, beſtreiche ihn mit waſſer, decks darüber, und mache es wohl feſte zu, ſchiebe es gleich in ofen, welcher ſo heiß ſeyn muß, als wenn man brodt backen will. Iſt der ſchincken groß, ſo muß er drey gute ſtunde backen, die paſtete muß auch wohl mit eyern beſtrichen ſeyn, damit ſie eine angenehme farbe bekömmt. Wenn die paſtete ungefehr eine halbe ſtunde im ofen geweſen, ſo mache ein paar lufft-löcher oben im deckel, damit ſie nicht entzwey ſpringe. Wenn die paſtete zu viel farbe gewinnet, oder ſchwartz wird, ſo bedecke ſie mit eingenetztem papier, und laß das ofen-loch ein wenig offen. Wird ſie aber auch allzu bleich, und bekommt keine rechte farbe, ſo iſt es ein zeichen, daß der ofen nicht heiß genug, mache denn entweder ein gut kohl-feuer oder eine flamme im ofen-loch, bis ſie gute farbe gewinnet, nimm alsdenn die flamme weg, und ſetze den ofen feſte zu, und wenn ſie gebacken iſt, ſo nimm ſie aus dem ofen, und laß ſie kalt werden. Wenn ſie kalt iſt, ſo nimm ein wenig teig, und ſtopffe die lufft-löcher zu, damit der beſte geſchmack nicht heraus gehe.

321. Hammen oder Schincken auf eine andere Art.

Nimm einen hammen oder ſchincken/ weiche ihn in waſſer, wenn er genug geweicht, ſo nimm ihn aus dem waſſer, und beſchneide ihn ſauber, haue die enden des knochens weg, ziehe ihm die haut ab, und ſo er allzufett iſt, ſo ſchneide etwas vom ſpeck weg. Wenn der ſchincken alſo bereitet, ſo ſetze ihn zum feuer mit waſſer, und etliche lorbeer-blätter, auch grüne wohl-ſchmeckende kräuter, laß ihn halb gar ſieden, nimm ihn vom feuer hinweg, lege ihn auf ein bret, laß ihn austrucknen und kalt werden, nimm alle knochen heraus, wenn man ihn in eine aufgeſetzte paſtete will einmachen, ſo muß man alle knochen heraus nehmen. Setze eine paſtete auf von weiſſem teige, die ziemlich hoch und dicke vom teig iſt, belege den boden über mit ſpeck-ſchnitten,

ten, lege eine hand voll grob gehackte grüne peterſilien darauf, würtze den ſchincken mit ſüſſen gewürtze, lege den hammen in die paſtete auf die peterſilie und ſpeck, beſtecke ihn mit gantzen nägelein und caneel oder zimmet/ thue ein paar lorbeer-blätter darein, und grüne kräuter darauf, ein halb pfund ſchwein-ſchmaltz, ein halb pfund ochſen-marck, ein halb pfund friſche butter, oben auf die butter thue ein theil geſtoſſenen pfeffer und zimmet, auch bereite ſpeck-ſchnitten mit lorbeer-blättern. Decke die paſtete zu mit einem deckel, der eines daumens dicke iſt/ mache es wohl feſte zu, beſtreich es mit eyer, mache eine kleine crone von teig darauf/ ſetze die paſteten auf einen bogen papier. Dieſe paſtete muß 24. ſtunden backen, und muß der ofen nicht gar ſo heiß ſeyn, als wann man grob brodt darinn backen wolte. Wann die paſteten 5. oder 6. ſtunden im ofen geweſen, ſo ziehe ſie heraus, thue ſie auf ein offen bret, ſchneide den deckel ein wenig auf, ſchaue zu/ ob die paſtete voll ſuppe iſt, oder nicht, dann wann die ſuppe eingeſotten iſt, ſo muſt du ſie wieder anfüllen mit guter fleiſch-ſuppe, die nicht geſaltzen, haſt du ein wenig ſafft vom ſchöpſen-ſchlegel ausgepreßt darzu, ſo iſt es deſto beſſer, decke ſie wieder zu, und ſchieb ſie in ofen, und ſchaue wieder in 5. ſtunden darzu, ob ſie genug ſuppe hat, und laß ſie folgends mürbe backen. Drey oder vier ſtunden, ehe die paſtete gar iſt, kanſt du darein thun zugerichte ſchwammen, morgeln oder piltze, magen und leber von hühnern, welches alles zuvor muß gequellt oder gebrüht ſeyn. Und wann der ofen wegen der länge des backens würde kalt werden, ſo ſchütte glüende kohlen auf der einen ſeite im ofen, damit die hitze alleweil unterhalten wird, und die paſtete im ſtetem ſieden bleibet.

322. Noch auf eine andere Weiſe.

Mache ſie wie die vorhergehenden, ausgenommen, daß du nebſt den andern ſachen, die du darein thuſt, ein viertel-pfund geſchälte zirber-nüßlein, ein halb viertel-pfund kleine weinbeerlein, oder roſinlein, ein viertel-pfund geſchälte piſtatzen, eine halbe eingemachte citrone klein geſchnitten, und anderthalb viertel-pfund geſtoſſenen zucker, im übrigen mache es wie mit den vorhergehenden. Zwey ſtunden aber, ehe es gar iſt, ſo mache eine ſuppe darzu mit wein, zucker, geſtoſſenen zimmet, und ein wenig wein-eßig, iſſet man ſie nicht auf einmal, ſo laß ſie wieder aufwärmen.

323. Genueſer Marck-Paſtetlein.

Mache einen teig von butter, mehl, eyer und zucker, walge den teig aus, und ſetze kleine paſtetlein auf, ſchneide friſch rindern-marcks viereckigt, auch eingemachten cardi viereckigt, thue zucker und zimmet darunter, fülle es in die paſtetlein, machs oben zu, und backs im ſchmaltz, oder torten-pfannen.

324. Hühner in Marcks-Paſteten

Siede ein fettes hähnlein in einer rind-fleiſch-ſuppe, wanns geſotten, drücke es zwiſchen zwey teller aus, daß es fein breit wird, nimm marck und eine friſche lemonie, ſchäle ſie, und nimm das weiſſe völlig davon, nur daß das ſafftige bleibe, backs ſamt dem marck, hernach mache eine paſtete, ſträue das gehackte darein / lege das hähnlein darauf, würtze es nach belieben, mache die paſtete zu, wann es gebacken, gieß eine gute hühner- und fleiſch-ſuppe daran, ſo iſt es fertig.

325. Cardinals-Paſteten.

Nimm eine kleine torten-pfanne, nimm butter-teig, treibe es dünne aus, wie einen thaler dicke, lege es in die torten-pfanne, fülle es an mit kalb-fleiſch oder geflügel, das roh oder gequellt iſt, thue eben ſo viel ochſen-marck darein, ſaltz es mit geſaltzen gewürtz: du kanſt darunter nehmen zirber-nüſſe, kleine wein-beerlein oder kleine roſinen, und hart-geſaltzene eyer-dotter. Wann die paſtete gefüllt iſt, ſo decke ſie zu mit butter-teig, wilſt du ſie ſüſſe haben, ſo gieß, wenn ſie halb gebacken, eine ſüſſe ſuppe darein.

326. Eine Engliſche Paſtete zu machen.

Nimm einen jungen haaſen, reinige ihn ſauber, ſchneide den kopff und die füſſe weg, ſchlage die rippen wohl nieder, und ſpicke ihn wohl mit ſpeck. Wann der haaſe nun alſo bereitet, ſo treibe ein ſtücke teig aus, leg es auf einen bogen papier, nimm eine gute hand voll ochſen-marck oder ochſen-fett klein gehackt, ſtreue es auf den teig, der ausgetrieben iſt, ſo lang und breit als der haaſe iſt, würtze es mit geſaltztem gewürtze, lege den haaſen darauf, würtze ihn ab mit geſaltztem gewürtze, lege oben auf den haaſen wieder ochſen-marcks, kleine weinbeerlein oder roſinlein, zirber-nüßlein, condicirte citronen-ſchalen klein geſchnitten, ſchwammen oder morgeln, geſchälte piſtatzien, kälber-brößlein, hahnen-kämme, die gequellt oder gebrüht ſeyn, harte eyer-dotter und capern. Dieſes alles durch einander gemenget, auf den haaſen gelegt, ſträue eine gute hand voll marcks darüber, ſchneide auch etliche breite ſpeck-ſchnitten darüber, und dann ein halb pfund friſche butter, oben auf die butter eine gute hand voll geſtoſſenen zucker. Wann die paſtete gefüllt und zugericht iſt, ſo decke ſie zu, beſtreich ſie mit eyer, ſchieb ſie in ofen, laß ſie backen. Wann ſie eine halbe ſtunde im ofen geweſen, ſo mache ein loch in die mitten des deckels, damit ſie nicht entzwey gehet, in 2. ſtunden iſt ſie gebacken. Ich habe auch wohl geſehen in Engelland, daß etliche ein wenig muſcaten-nuß mit roſen-waſſer darein gethan haben. Wann die paſtete gar iſt, ſo ziehe ſie aus dem ofen, und ſtreich mit einen meſſer ein wenig martzepan-eiß, von zucker, eyer-weiß und roſen-waſſer darüber. Wann

Wann du es alſo dünn beſtrichen, ſo ſetz die paſtete wieder in ofen, ungefehr eine halbe viertel-ſtunde, damit das eyß weiß bleibt, und nicht braun wird, wann das eyß trucken, ſo ziehe die paſtete heraus, gieb ſie im augenblick auf den tiſch.

327. Brabantiſche Paſteten.

Nimm von allerley geflügel den halß, die flügel, den magen, die leber, das eingeweid von ſpan-ferckeln oder lämmern, waſche alles aus 3. oder 4. waſſern, und zerſchneide es. Thue alles zuſammen in ein erdenes geſchirr, würtze es, hacke peterſilien mit ſpeck, und thue darein auch ſchwammen oder morgeln, grüne wein-beerlein, cardi, ſpargel und artſchocken klein geſchnitten. Treibe eine paſtete auf vom mürben teige, fülle es mit dem vorbeſagten, ſchneide aber darauf etliche ſpeck-ſchnitten, ziemlich viel friſche butter. Decke die paſtete zu, beſtreich ſie mit eyr, binde ſie mit papier, mach ein loch in der mitten des deckels, ſchieb ſie in ofen, wenn ſie gar iſt, ſo fülle durch ein trichterlein weiſſe dotter-ſuppe darein, ſetz ſie wieder eine halbe viertel-ſtunde in ofen.

328. Kleine Spaniſche Paſtetten.

Mache einen mürben teig mit butter, mehl und eyer-dotter, mach kleine dünne paſtetlein daraus. Hacke eine kaphahn-bruſt, ein viertel-pfund ſchweine fleiſch, das friſch iſt, ein viertel-pfund ſchöps-fleiſch, zwey kälber-brößlein, ſpeck, marcks, nieren-fett, jedes ein viertel-pfund, ein wenig zwiebel, ziemlich viel ſchwammen oder morgeln, ſaltz und ſüß gewürtz, ſo viel als dich düncket, hacke alles unter einander, thue es in die kleine paſtetlein, decke ſie zu, mit ſpaniſchem blätter-teig mit ſchweinen-ſchmaltz gemacht, ſchiebe ſie in den ofen und backs.

329. Princeſſen-Paſteten.

Nimm zucker-teig, mach kleine paſteten in kleine blechene model oder formen, auf das dünneſt als du kanſt, thue eine gebratene kaphahn-bruſt darein, die gehackt iſt mit ochſen-marcks, würtz es mit geſaltzner würtze, du kanſt darunter mengen ſchwämme oder morgeln in butter gekocht, und andere gute ſachen. Wann ſie gefüllt, ſo decke ſie mit demſelben teige, in einer viertel-ſtund ſeynd ſie gebacken.

330. Italiäniſche Tauben-Paſteten.

Siede kalb-fleiſch, hacke es mit ſpeck oder nieren-fett, mache einen teig mit ſchwein-ſchmaltz und warmen waſſer, treibe eine paſtete auf, ſträue gehackt fleiſch auf den boden, nimm gequellten oder gerührten endivien-ſallat oder cicorien, oder cardi, lege es gantz darein, den cardi aber muſt du zerſchneiden, nimm kleine vögelein, die in butter geröſtet, lege ſie auch darein, ſträue wieder gehackt fleiſch darüber/ lege dann die tauben wohl gewürtzt darüber mit calarabi, der wohl gequellt, beſträue es wieder mit gehacktem fleiſch, du kanſt auch zeller darzu nehmen, mache einen deckel dar-

darüber von geblättertem teige mit ſchweinen-ſchmaltz, wie oben f. 528. n. 312 vom teig-machen gemeldet, ſchiebe ſie in ofen, laß es backen, gieß eine gute fleiſch-brühe darüber, giebs warm.

331. Alla Potrida oder Patrie Paſtete.

Man kan ein alla potri paſtete machen ſo groß, daß man ſonſten keine warme ſpeiſen mehr bedarf auf ein bancket; man muß allerley gebratenes gar braten, und was geſotten ſeyn muß, gar ſieden, auf den boden leget man viel gehackt kalb-fleiſch mit ochſen-marcks: nimm kälber-brößlein, kühe-eiterlein, nieren, ſchaaf-zungen, ſchnecken, krebſe, morgeln, ſchwämme, kleine vögelein, auſtern, artſchocken und tartoflen, wie auch cardi, carviol, calarabi, diß alles, jedes abſonderlich zugericht, und jedes beſonders in die gebratene geflügel gefüllt ohne die brühe davon. Lege auch etliche ſtücke gar geſottene cervelat-würſte darein, lege diß alles, was gebraten und geſotten iſt, durch einander in die paſteten, oben darauf lege ein paar hand-voll grüne gehackte peterſilie, mit gehacktem kälber-fleiſch und marcks, ſträue linde gewürtz im einlegen der geflügel darauf, decke die paſtete zu, ſchieb ſie in ofen, laß ſie drey ſtunden backen. Gieſſe genugſam ſiedende kaphahnen-brühe darein, wann ſie eine halbe ſtunde im ofen geweſen, wenn man ſie will anrichten, ſo nimmt man das gefüllte aus dem geflügel, und gibt es, wo es hin gehört. Den teig muſt du von weiſſen mehl mit heiſſen waſſer und butter feſt anmachen, ſetze ihn figur-weiſe auf, wie ſie es in Engeland machen, oder nach deinem eigenem gefallen, wie du wilſt, lege das obbeſchriebene ordentlich darein, zwiſchen jede lage lege hahnen-nieren und kämme, die gar gequellt oder gebrüht ſeyn, auch gehackt fleiſch und marcks. Den paſteten-deckel mache vom mürben teige, die paſtete muß ſo groß ſeyn, daß ſie gleich durch das ofen-loch kan hinein gehen, und daß ſie auf einem kupffernen bleche gemacht wird, beſtreiche ſie mit eyer. Mache eine butter-ſuppe darzu mit pfeffer und muſcaten-blüthe, laß ſie aufſieden, gieß ſie alſo ſiedend in die paſteten. Zum gebraten geflügel, welches darinn iſt, kan man abſonderliche ſuppen machen, und in ſilberne tatzen darbey auf den tiſch ſetzen, damit es der vorſchneider darüber gieſſen kan. Wann man die ſchnecken will in die paſteten zurichten, ſo nimm und ſiede ſie mit den ſchalen, wann ſie lange geſotten, ſo nimm ſie aus den ſchalen, reibe ſie wohl mit ſaltz etliche mal, nimm die ſchweiffe davon, das andere brauch zu den paſteten, die ſchwäntze ſeynd auch nicht zu verwerffen, denn in Welſchland iſſet man alles.

332. Noch eine andere.

Man ſoll nehmen etliche wachholder-vögel, auch kleine vögelein, gute kap-hähne und 2. tauben, auch 2. brat-würſte, alles faſt halb gebraten, den kaphahn und die tauben ſoll man zerſchneiden, auch die brat-würſte,

auch

auch ſoll man nehmen ſechs kälberne vögelein, man muß die agres oder wein-beerlein roh in butter röſten, und ſo viel braten, bis ſie fein gelbe werden, und ſonſten auch was man gerne darein will thun; darnach ſoll man nehmen ein gutes fettes nieren-brätlein, und das brätlein ſamt dem fetten nieren fein dünn und klein ſchneiden, und eine hand voll geriebene ſemmel im ſchmaltz röſten, daß fein gelb wird, und darunter miſchen geſtoſſenen pfeffer, danach ſoll man etliche ſemmel-ſchnitten in zerklopfften eyern umkehren, und im ſchmaltz backen, hernach ein wenig in eine fleiſch-ſuppe ſtoſſen, und am boden der paſteten legen, die muß von einem rocken-teig aufgeſetzt werden, darnach butter darauf, und dieſes obbemeldte kälber-brätlein, und klein geſchnittene lemonien, darnach die obbemeldten gebratenen ſtücke fein unter einander darein legen, etliche gebratene ſauber geſchälte köſten oder caſtanien darzwiſchen, darnach wieder eine lage butter, kälberne-brätlein und lemonien, und alſo fort an, bis die paſtete voll iſt, darnach ſoll man oben darauf lemonien-ſchnitzel legen, und wieder ſchnitten butter darauf, und zumachen, und alſo backen, wenns eine weile gebacken iſt, eine gute fleiſch-ſuppe durch ein trichterlein darein gieſſen, und folgends backen.

333. Kälberne Vögelein zu obiger Paſtete zu machen.

Nimm eine ſchnitte kalb-fleiſch, einen halben finger dick geſchnitten, und einen finger lang, dieſe wohl länglicht geklopfft, mach ein gerührtes von eyern und butter, thue gewürtz und allerhand kräutlein daran, ſtreichs auf die ſchnitte meſſerrückens dick, wickels über einander, wie ein würſtlein, ſtecks an höltzerne ſpießlein, brats auf dem roſte fein ſchöne.

334. Oeſterreichiſche Tauben-Paſteten.

Nimm tauben, reinige ſie ſauber, treib eine paſtete auf von weiſſen teig, nimm eine hand voll gehackt ochſen-marcks, ſträue es auf den boden in die paſtete, lege die tauben darauf, würtze ſie wohl, nimm kühe-euterlein, kälber-brößlein, knödel oder klöße von kalb-fleiſch, hahnen-nieren, ſpaniſche äpffel, auſtern, cardi, cauli-fiori oder carviel, alles gequellt, zu den tauben in die paſtet gethan, ſträue eine hand voll ochſen-marcks darüber und ziemlich viel butter, decke es zu, ſchiebe es in den ofen, laß es backen, mache eine butter-ſuppe darüber und ziemlich viel muſcaten-blüthe.

335. Kleine Paſtetlein.

Nimm kalb-fleiſch, oder auch vom kälbernen nieren-braten, hacke es mit ſamt den nieren und fett, das daran iſt, ſetz kleine paſtetlein auf wie einen thaler groß, füll das gehackte fleiſch darein, decke ſie zu, ſetze ſie in ofen, und backe ſie, nimm fleiſch-brühe, gieſſe ſie über einen braunen rindern-braten, der am ſpieſſe gebraten, und nicht geſaltzen iſt, nimm es aus der brat-pfanne, thue friſche butter und gewürtz darein, drücke ein wenig

citro-

citronen-ſafft darein, laß es ſieden, und gieß es in die paſtetlein. Oder nimm kalb-fleiſch, quell oder brühe es, hacke es klein mit marcks oder nieren-fett, thue kleine ſchwartze wein-beerlein oder kleine roſinen darein, auch zirbel-nüßlein, zucker, caneel und ingber, thue es in eine kleine paſteten, lege oben darauf butter, in eine jede wie eine welſche nuß groß, ſchiebe es in ofen, laß es backen, gieß in eine jede einen löffel voll fleiſch-brühe.

336. Eine gute Lungen-Braten-Paſtete zu machen.

Man ſoll einen ſchönen lungen-braten ſauber ausädern und mit einer fleiſch-keule wohl klopffen, und mit einem meſſer ſtopffen, darnach einbeitzen oder einweichen mit ſaltz, wachholder und kümmel, und guten eßig darüber gieſſen, daß er wohl darinn liegen kan, man muß ihn bisweilen umkehren, und alſo zwey tage, oder im ſommer nur über nacht ſtehen laſſen, und weichen; darnach an einem ſpieß braten, und von dem eßig, darinn es gebeitzt, nehmen, und ein ziemlich ſtücke butter darinn zergehen laſſen, den braten damit zu etlichen-malen begieſſen; wenn er halb gebraten iſt, ſoll man ihn abziehen, und weil er heiß iſt, wohl abwürtzen mit pfeffer, ingber, und ein wenig nägel-ſtaub auf beyder ſeiten, und wenn man zeit hat, einen halben tag zugedeckt liegen laſſen; darnach ſoll man nehmen, nach dem der braten groß iſt, etliche zwiebel-köpffe, ſaure äpffel ſo viel der zwibel iſt, geſäuerte limonien, und ein gutes ſtück ſpeck, diß alles wohl durch einander gehackt: darnach ſoll man vom rocken-teig eine paſtete auffſetzen, fein länglicht, daß der braten darinn liegen kan, und das gehackte an braten legen eines fingers dicke, darnach den braten darein, und wieder gehacktes ſo dick darauf, und viel breit geſchnittene lemonien-ſchalen von geſäuerten lemonien darauf legen, darnach zumachen, und in einen back-ofen langſam backen, und wenns ſchier halb gebacken, ſoll man oben mit einer ſpindel ein loch darein machen, und durch einen trichter das nachfolgende pfefferlein darein gieſſen, und folgends backen laſſen, das loch ſoll man oben mit einem teig zumachen, es gehet ſonſten der beſte geſchmack heraus, und ſie alſo auf den tiſch geben, es iſt eine köſtliche paſtete. Will man ſie für patienten machen, ſo nehme man an ſtatt des ſpecks, butter und äpffel, für die zwiebel, in alle paſteten iſt auch gar gut das kräutlein hertzen-freud, ſo man pfeffer-kräutlein nennt; man kans auch von einem wildprät-braten alſo machen, aber das muß man ſpicken.

337. Das Pfefferlein zu dieſer Paſtete, oder auch zu andern Sachen.

Man ſoll ein zwiebel-köpfflein nehmen, und einen ſauren apffel gar klein hacken, und geriebenes rocken-brodt nehmen, und das alles in wenig ſchmaltz ein wenig röſten, darnach das ſchmaltz ausdrücken, un es in kleine töpffe thun, darzu etwas blut von hühnern oder ſpan-färcklein oder vom wem mans haben kan, darein eßig ſo viel, daß ziemlich ſau wir

wird, und ſieden laſſen, darnach durchſchlagen, zucker, zimmet und nägelſtaub daran thun, nur ſo viel zucker, daß dennoch die ſäure wohl fürſchlägt: iſt es zu dicke, ſo kan man wein und waſſer nachgieſſen, oder eine fleiſch-ſuppe, hat man kein blut, ſo nehme man weixel-ſalſen, oder kirſch-eingemachtes, oder dürre weixeln.

338. Ein gutes Fleiſch-Paſtetlein.

Man ſoll mürben kalb- oder hühner-braten nehmen, aber nicht zu viel, hernach kalb- oder rindfleiſch-fett, und ſolches auf das kleineſte, ſo möglich iſt, durch einander hacken und ſaltzen, darnach ſemmel in oberſ milch oder fleiſch-ſuppe geweicht, wieder wohl ausdrücken, und zwey eyer-dotter darzu thun, und alles wohl in einem mörſel zerſtoſſen, ſo wirds ein teig, davon kan man mehr, oder nur ein paſtetlein aufſetzen, und an boden, da mans darauf ſetzt, ein kälbernes netz legen, oder ein teig-blätlein, darnach ſoll man kaphahn- oder hühner-lebern, die vielmal im waſſer, daß ſie ſchön weiß werden, ausgewäſſert ſeyn, ſolche in heiſſes ſchmaltz werffen, und ſtracks wieder heraus thun, und ein wenig ſaltzen und pfeffern, und grünes kräutlein daran ſchneiden, und eine geſäuerte lemonie hacken, viel butter an boden legen, die gehackte lemonie darauf, und die leberlein darein füllen, oben darauf wieder butter und breit geſchnittene lemonien-ſchnitte legen, zumachen und backen; ſie dürffen länger backen, als die krebs-paſtetlein, dann ſie ſeynd roh, wenn mans geben will, muß man ein wenig aber nicht viel fleiſch-ſuppe daran gieſſen. Von fiſchen kan mans gleich alſo machen, man muß aber das bratfleiſch von einem groſſen hecht oder huchen nehmen, daß man die gräten leicht heraus ſchneiden kan, und hecht-leber oder karpffen-zungen darein füllen, und an ſtatt der fleiſch-ſuppe erbiß-ſuppe nehmen.

339. Noch eine andere.

Nimm kalb-fleiſch, und äders wohl aus, nimm auch viel fett darzu, hacks gar klein, ſchlag 3. oder 4. eyer-dotter daran, ein wenig milch-rahm, wein-beerlein, muſcaten-blüthe und pfeffer, rührs alles zuſammen durch einander ab, ſetz es darnach auf zu einem paſtetlein, lege von einem kalbe das netzlein an boden, inwendig lege lamm-fleiſch oder hühner darein, lege auch lemonien, pfeffer, peterſilien und muſcaten-blüthe darein, machs zu, beſtreichs mit eyer-dotter, und backs; und wenn du es willſt anrichten, mach oben an der hüll ein löchlein, gieß durch ein trichterlein eine fleiſch-ſuppe mit butter darein, gleich nur aber, wenn mans anrichten will, ſonſten zerweicht ſie ſich.

340. Ein Ungariſch übergeſchlagenes Paſtetlein.

Nimm ein ſchönes weiſſes mehl, das nicht nachläßt, ſondern fein röſch iſt, und nimm ſüſſen milch-rahm, ſchneide gute friſche butter darunter,

doch daß der butter mehr ſeye, als des milch-rahms, laß ein wenig zergehen bey einem glütlein, doch fein kühl / daß die butter fein ſchmaltzig wird, und wenns alſo unter einander zergangen iſt, ſo ſchlage eyer-dotter darunter 8. oder 10. rührs unter einander ab, und gieß alles in das mehl, und mache den teig ab, doch, daß man nicht zu lange daran knöte, walge ein blat aus, ſo groß als die paſtete ſeyn muß, aber nicht zu dünne, eines guten zwerchen fingers dicke muß der teig ſeyn, und fülle darnach etwas gehacktes fleiſch darein, oder ein lammbug, das fein überbrennt oder abgebrüht, und mit eßig beſprengt iſt, ſchlag den teig darüber, und backs fein kühl, wenns halb gebacken iſt, mit eyer-dotter beſtrichen.

341. Mandel-Paſtetlein zu machen.

Nimm mandeln, ſchäle ſie, ſtoß ſie in einem mörſel gar klein, gieß einen löffel voll friſch waſſer daran, man muß ſtoſſen, daß ſie nicht öhligt werden, ſchlag auch zwey eyer daran, zuckers gar wohl, rührs durch einander, daß es ziemlich dick wird, darnach ſetze auf zu einem paſtetlein in die rundte, füll darein was du willſt, mache von dieſem teige eine hülle darüber, ſetz in einen ofen oder pfanne; laß kühl oder nicht gar zu heiß backen, und wenns ziemlich gebacken, nimms heraus, und mache ein eyß, beſtreichs über und über, wenn du vermeynſt, daß es nicht ſchön genug ſey, kanſt du es noch einmal überſtreichen, und alſo gar backen.

342. Ein gutes aufgeſetztes Paſtetlein mit dem weiſſen Süpplein.

Man ſoll ein gutes hünlein oder lamm-fleiſch zu kleinen ſtücklein hacken und abſieden, darnach ſchön auswaſchen, und vom weiſſem teige ein paſtetlein aufſetzen; darnach das fleiſch darein legen, mit viel butter darzwiſchen, auch ziemlich pfeffer, und übergeſottene peterſilien-wurtzel, und alſo zumachen und backen, darnach ſoll man nehmen eine gute fleiſch-ſuppe, und in derſelben zerrühren drey eyer-dotter alſo roh, und durchſeyhen; darnach wenn das paſtetlein ſchier gebacken iſt, ſoll man das ſüpplein darein gieſſen, und an die ſtatt laſſen backen, man ſoll auch ein grünes kräutlein darein legen, majoran, oder hertzfreude.

343. Kleine gehackte Oel-Paſtetlein.

Mache einen teig an mit öl, mache kleine paſtetlein in model oder aufgeſetzt, wie es dir gefällt / thue gehackte fiſche, es ſey gleich was vor fiſch es will, darein, gieß gutes baumöl darein, decke ſie zu, ſchiebs in ofen, laß ſie gar backen.

344. Däniſche Stockfiſch-Paſteten.

Nimm ſtockfiſch, der ſchön weiß gewäſſert, ſetze ihn zum feuer mit waſſer, laß ihn gar langſam ſieden, bis er weich wird, ſaltz ihn nicht, bis du ihn anrichteſt, denn von hart ſieden und früh ſaltzen wird er zäh wie ein leder: Nimm einen mürben teig, ſetz eine paſtete auf zwey quer-finger hoch, thue den geſottenen und geklaubten ſtockfiſch darein, vergiß der friſchen butter nicht, nimm

Digitized by Google

nimm ziemlich viel calarabi, beſtreue ihn mit mehl, röſte ihn im ſchmaltz oder butter, thue ihn zu den ſtockfiſch in die paſtete, decke ihn zu mit einem ausgeſchnittenen deckel, ſchieb ihn in ofen, laß ihn backen. Nimm unterdeſſen ein paar löffel voll erbiß-brühe, ziemlich viel friſche butter, denn der ſtockfiſch kan ſie wohl vertragen, pfeffer, muſcaten-blüthe, ſaltz, daß der ſtockfiſch davon genug hat, ſetze es aufs feuer, rühre es allerweile um, damit die brühe ein wenig kurtz wird, gieß es über den ſtockfiſch, und laß es noch eine weile im ofen ſtehen. Oder mache eine brühe darüber von friſcher butter, und viel milch-rahm, mit grünen gehackten peterſilien und ſchnittlach, zuſammen ſieden laſſen, allerweil umgerühret, und in die paſtete gegoſſen. Du kanſt zu dem ſtockfiſch thun geſottene artſchocken, cartofelen, oder erd-äpffel, haſt du von den allen nichts, ſo nimm weiſſe rüben, röſte ſie im ſchmaltz, die fein würfflich geſchnitten, thue ſie darein, im ſommer thue gebackene krebs und eyer-dotter darein.

345. Aufgeſetzte Paſtetlein ohne Teig.

Erſtlich nimm einen kälbern-ſchlegel oder keule, ſchneid die haut und das geäder alles hinweg, hacks klein, weiche um 1. kreutzer oder dreyer ſemmel im waſſer, drücks aus, hacks unter das fleiſch, wie auch ochſen-marcks oder fett, nachdem viel fleiſch iſt, grüne peterſilie darunter, ſchlag 6. eyer daran, ſaltz und gewürtze es nach belieben, mache einen teig, wie zu knödeln oder klöſſern, gantz klein, nimm einen blechernen reiff, ſetz ihn auf ein blech- oder ſilbernen teller, auswendig vermache den reiff mit einem groben teig, finger dick unter ſich, daß der reiff nicht weichen kan, thue das gehackte fleiſch darein, treibs auf wie ein aufgeſetzt paſtetlein, daß der reiff gleich iſt, hernach fülle darein kleine hühner, brüſſe, euterlein, ſchwämme oder morgeln, krebſe, ſpargel, was du wilſt/ ſo aber vorhero überbrennt oder abgebrüht, hernach mache von dem obigen gehackten fleiſch-teig ein blat darüber, backs im ofen oder torten-pfanne, wenns gebacken, mache eine dotter-ſuppe mit lemonien-ſafft geſäubert, fülle es darein, thue den reiff ſamt dem teig weg, und giebs auf die tafel.

346. Oeſterreichiſche Hecht-Paſteten.

Nimm zwey mittelmäßige hechte, quelle den einen ab im waſſer, wenn er ausgenommen iſt, laß ihn eine weile liegen in der brühe, darinn er geſotten hat, nimm ihn und ziehe ihm die haut ab, lege ihn auf ein bret, daß er kalt wird, wenn du aber nicht willſt haben, daß der hecht ſoll gequellt ſeyn, ſo brauch ihn ſo rohe; nimm den andern rohen hecht alsdenn auch, ſchüppe ihn, oder ziehe ihm die haut ab, ſchneide das fleiſch von den gräten, hacke es klein mit grüner peterſilie, friſche butter, ein wenig ſemmel im milch-rahm geweicht, thue etliche friſche eyer-dotter darunter, ſaltze und gewürtze es, und mache knödel oder klößer daraus. Setze eine paſtete auf von mürben teig, hacke grüne peterſilie mit friſcher butter, lege es auf den boden in die paſtete, lege den hecht darauf, ſaltz und würtz ihn, ſtreue ziemlich viel gehackte grüne peterſilie darauf,

auf, lege die hecht=knödel darauf, breit=geſchnittenen calarabi, cauliflori, oder käſe=kohl, der gequellt iſt, hecht=leber, ſchnecken, krebs=ſchwäntze, auſtern, karpffen=zungen und etliche harte eyer=dotter, leg ziemlich viel butter und grüne peterſilie oben darauf, decke es zu, ſchiebs in ofen, und back es, mache eine dotter=brühe mit ſauern lemonien=ſafft, erbs=brühe, viel muſcaten=blüthe, und gieß es, wenn es ausgeſotten hat, darüber. Oder eine butter=brühe mit peterſilien=brühe von peterſilien=wurtzel geſotten, pfeffer, viel muſcaten=blüthe und viel butter, auffieden laſſen, allerweil umgerührt, und daran gegoſſen. Oder auch eine ſartellen=ſuppe mit friſcher butter, pfeffer, eßig und capern, ſamt den ſartellen daran gegoſſen.

347. Hauſen=Paſteten zu machen. Hauſen iſt eine Art von Oeſterreichiſchen Fiſchen.

Nimm hauſen, quelle ihn auf einem roſt, baitz ihn im eßig, ſalbey, wacholderbeer, rosmarin, ſchlage ihn ein in eine paſtete mit butter, pfeffer, ingber und nägelein, laß ihn drey ſtunden backen, thue viel peterſilie und ſalbey in die paſtete, mache eine ſuppe darüber von knoblauch, friſche klein gehackte citronen=ſchalen, erbiß=brühe, friſche butter, allerley gewürtze, ein klein wenig wein=eßig, laß ſie kalt oder warm eſſen.

348. Eine gute Karpffen=Paſtete, daß man die Gräten auch eſſen kan.

Man ſoll den fiſch auf dem bauche aufthun, das eingeweide heraus, und von beyden ſeiten vom kopff an dick an einander krimſel darein ſchneiden, und einſaltzen; darnach auf den kopff gieſſen 3. löffel voll brandtwein, und ihn 3. ſtunden liegen laſſen in der kühle, darnach den fiſch über und über mit einem gar ſcharffen eßig beſprengen, denſelben laß heiß werden, darein rühre pfeffer, ingber und nägel=ſtaub, daß ſo dick wird wie ein müslein, darnach ſoll man den fiſch in=und auswendig damit beſtreichen, und ihn wieder mit brandtwein über und über beſprengen, und zugedeckt über nacht ſtehen laſſen; darnach wenn man ihn einſchlagen will, ſoll man zuvor ein heiß ſchmaltz zu beyden ſeiten darauf brennen, und wenn man ihn in den teig einſchlägt, an den boden und oben auf viel butter legen, und das gewürtz, darinnen er gebaitzt hat, und lemonien=ſchnittel darzu legen, und alſo einſchlagen, und gar langſam backen, es muß 4. oder 5. ſtunden, nachdem der fiſch groß iſt, backen; und man muß alle ſtunden eine pfanne voll butter durch ein trichterlein hinein gieſſen, es wird nicht allein der fiſch, ſondern auch die gräten, ſonderlich im kopff ſo mürbe, daß man alle mit einander eſſen kan, man muß es aber kalt geben.

349. Ein gutes Paſteclein mit Hecht=Kraut.

Man ſoll ſchön geſottenes ſauer=kraut nehmen, und einen hecht ſieden, und fein zerblätlen, daß die gräten fein heraus kommen, darnach ein blat butter legen, darnach kraut, hernach von dem hecht, und geſtoſſen pfeffer, und alſo fortan, bis genug iſt, daß mans überſchlägt, nur ziemlich viel butter; man

man mag es auch alſo in einem frantzöſiſchen bldtlein=teig in ein aufgeſetztes paſtetlein machen, und wieder einen hecht ſieden, der zerſtückelt iſt, und die ſtücklein in heiſſes ſchmaltz werffen, alſo ein wenig backen, und darzwiſchen legen, und wann man ſchier anrichten will, ſoll mans aufſchneiden, und guten dicken milch=rahm daran gieſſen, und noch ein wenig im ofen laſſen.

350. Ein gutes Fiſch=Paſtetlein.

Man ſoll ein gutes mittleres hechtlein an dem bauche aufthun, und fein zu ſtücken machen wie einen ahl, einſaltzen, und darnach an ein ſpießlein ſtecken, und auf einem roſt braten; etliche mal mit eßig und zerſchmoltzener butter beſtreichen, und alſo halb braten; darnach ſoll man einen andern hecht ſieden und zerblättern; oder man kan von einem fiſch nehmen, den man etwan aufgehoben hat, es ſey was für einer wolle, ins paſtetlein ſoll man etliche gebähte ſchnitte von einer ſemmel, in erbiß=ſuppe geweicht legen, und butter darauf, vom zerblätterten fiſch, und wieder butter, und den gebratnen fiſch darein, und zerriebnen pfeffer, darnach wieder butter und fiſch, und alſo fort an/ damit das paſtetlein, das vom weiſſen teig gemacht iſt, voll wird, und allezeit die gebratene ſtücke, und das blätterte kommen, und oben darauf wieder ſchnitten und butter, und alſo zumachen und backen; und wanns ſchier gebacken iſt, ein wenig dicklichte erbiß=ſuppe darein gieſſen, man mag auch rosmarin darzwiſchen legen, auch lemonien, man mag auch grüne agres=oder unzeitige wein=beerlein darein nehmen, iſt alſo dieſe form gut. NB. Man kans auch eben alſo vom fleiſch machen, und an ſtatt der butter rindern=marcks, und an ſtatt der erbiß=ſuppe fleiſch=ſuppe nehmen.

351. Ein gutes Krebs=Paſtetlein.

Man ſoll von einem guten teig ein paſtetlein aufſetzen oder formiren, und die krebs überbrennen oder abbrühen mit geſaltzenem waſſer, und aufthun, die hälſe und ſcheeren ſamt dem gelben nehmen und pfeffern, darnach ſoll man einen hecht fein abſieden und zerblätlen, und in das paſtetlein am boden butter legen und darnach eine lage krebs, und darnach eine lage hecht, und eine lage butter, und das ſo offt, bis das paſtetlein voll wird, darnach eine gute erbiß=ſuppe daran gieſſen, zugemacht und alſo backen.

NB. Was die torten anbelangt, werden ſelbe entweder vom mürben butter=zucker, oder andern darzu dienlichen teig (welche oben unter denen teigen ſpecificiret ſeyn) verfertiget, darein kanſt du nach deinem belieben von allerhand friſchen oder eingemachten obſt, citronen, ꝛc. wie es denn namen hat, füllen iſt alſo unnöthig eine jede torten beſonders zu beſchreiben, doch ſeynd

deren etliche, welche eine abſonderliche wiſſenſchafft vonnöthen haben, hier beygeſezt worden.

Von allerhand Torten.

352. Mandel-Torten zu machen.

Nimm ein pfund mandeln / ſchmölle ſie, und ziehe die haut ab, wirffs in friſches waſſer, nimms aus dem waſſer, ſtoß ſie im mörſel, gieß wenig roſen-waſſer oder anders friſch daran, daß ſie nicht öhlig werden, hernach nimm ein halb pfund friſche butter, laß ſie gantz zerſchleichen, thue die mandeln in ein weidling oder pfanne, und butter zuſammen, rührs eine viertel ſtund wohl unter einander, hernach ſchlag 12. eyer daran, 8. gantze und 4. dotter, rührs eine gantze ſtunde unaufhörlich auf einer ſeite, zuckers nach belieben, nimm von 2. lemonien das gelbe herunter, und miſch unter die mandeln, willſt du den ſafft darzu nehmen, ſtehet im belieben, alsdann ſchmiere den model oder form mit friſcher butter oder ſchmaltz, gieſſe den teig darein, doch daß er zwey finger leer bleibe, ſetze in einer torten-pfanne oben und unten glut, doch unten mehrers, backs kühl, das iſt, nicht zu warm, wann du willſt, kanſt du zucker-eyß darauf machen.

353. Eine Speck-Torte zu machen.

Nimm ein halb pfund friſchen ſpeck, der nicht geſaltzen iſt, ſiede ihn im waſſer, daß er fein weich wird, laß ihn kalt werden, alsdann ſtoß ihn gar wohl in einem mörſel, von zweyen ſemmeln die ſchmollen in eine obere milch geweicht, drücks wohl aus, und ſtoß auch darunter, wenns wohl geſtoſſen iſt, ſchlag 4. eyer daran, auch 4. eyer-dotter / 2. gute löffel voll milch-rahm, auch eine eingemachte citron, die klein geſchnitten iſt, zucker nach genügen, alsdenn mache ein dünnes blat vom mürben teig an, leg es in den torten-model, gieß die fülle mit dem ſpeck darein, zucker darauf / zier es wie du willſt, backs viel, wenn man keine citrone hat, kan man lemonien-ſchalen nehmen, und darunter ſchneiden.

354. Zimmet-Torten zu machen.

Man ſoll die modeln klein bereiten, wie gebührlich, und gar wohl zuckern, und darein rühren gar klein geſiebten zimmet-ſtaub, ſo viel, daß es hirſch-braun wird, und ein ziemliches ſtücke butter darunter ſtoſſen, darnach mit eyern anmachen, daß ſo dick wird wie ein koch oder mus, von dem halben theile eyern nimmt man nur die dotter, und den halben theil gantz, man ſoll auch klein geſchnittene eingemachte citronen darein thun, und in den torten-model gieſſen, und im paſteten-ofen, nicht zu gäch oder geſchwinde, daß ſie ſich fein ausbäckt; darnach ſoll mans oben auf mit einem weiſſen ſchönen dicken eyß beſtreichen, ehe ſie gar ausgebacken iſt, man kans auch mit dem eyß an

an ſeiten und oben auf fein zierlich mit einem pinſel verbrämen, es muß aber daſſelbe geſchehen, wenns gar ausgebacken iſt, das eyß wird ſonſt hart, man muß ſie aber ehe aus dem model thun, ehe man das eyß macht, man zerbricht ſonſt das eyß.

355. Eine Spinat-Torte zu machen.

Man ſoll ſchönen jungen ſpinat nehmen, mit heiſſen waſſer überbrennen, oder abbrühen, und wohl ausballen, darnach gar klein hacken, und darunter hacken ein theil eyer-töpfflein, das fein ausgeſiegen iſt, und in eine gute milch geweichte ſemmel-ſchmollen, und mit eyer-dotter, und guter ſüſſer ober-milch anmachen, zu rechter dicke, und fein linde ſaltzen, und wenn mans in die torten-pfanne gieſt, den boden zuvor mit butter überlegen, auch oben darauf und alſo backen, und warm geben, wer gern will, mag auch ein wenig bertram darunter nehmen, ſie wird gar wohl geſchmack darvon.

356. Eine Marcks-Torte.

Nimm ein halb pfund ochſen-marcks, ſchneide es zu kleinen ſtücken, wie nüſſe groß, thue ſo viel geſtoſſenen zucker darzu, 4. eyer-dotter, ein wenig geſaltzen gewürtz, zirber-nüßlein, kleine ſchwartze wein-beerlein, citronen-ſchalen gantz klein gehackt, nimm auch zucker-brodt, oder biſcoten darein, auch macaronen, oder geſchälte geſtoſſene mandeln, oder ein wenig ſemmel, miſche diß alles wohl durch einander, thue es in den teig, den du ausgetrieben haſt, und in eine torten-pfanne gelegt, bedecke die torte mit einem ausgeſchnittenen deckel, ſchiebe ihn in ofen, wenn er ſchier gar iſt, ſo beſtreue ihn mit zucker, und thue ihn wieder in ofen.

357. Eine Torte von Kälber-Nieren.

Nimm die nieren vom kälbern-braten mit ſamt dem fett, das daran iſt, backe es klein, richte es zu wie die marcks-torten, thue es in eine torten-pfanne, die du mit teig zugerichtet haſt, decke es mit einem ausgeſchnittenen deckel. Wenn er gebacken iſt, ſo beſtreu ihn wohl mit zucker, und ſetze ihn wieder eine weil in ofen, du kanſt auch ſolche torte zurichten von kälber-zungen, wie die von nieren.

358. Coppenhagenſche Butter-Torte.

Willſt du die torte ziemlich groß machen, ſo nimm 2. pfund friſche butter, zerlaß ſie auf dem feuer, daß die milch daran kommt, ſetz es ein wenig auf die ſeite, ſo fället alles unreine auf den boden, gieſſe die butter oben herab, nimm ein viertel-pfund biſcotten ſtoß oder reib es klein, gieß ein klein wenig roſen-waſſer darein, thue es in die butter mit einem viertel-pfund zucker, und ziemlich viel geſtoſſen zimmet, reibe das gelbe von lemonien oder citronen ab, und thue es darein, ſetze es zum feuer, laß es zu einem mus ſieden, du muſt es aber allemal umrühren; wenn es eine weil

ge-

geſotten, ſo nimm es vom feuer weg, und laß es ein klein wenig ſtehen, damit die gröſte hitz darvon gehet. Nimm alsdenn 3. oder 4. eyer-dotter, rühr ſie wohl darein, walge ein ſtücke butter-teig ziemlich dünn aus, lege es in eine torten-pfanne, welche du zuvor mit mehl beſtreuet haſt, thue die fülle darein, wenn es kalt worden iſt, mache einen dünnen ausgeſchnittenen deckel darüber von butter-teig, ſtreu zucker darüber und backe es.

359. Oeſterreichiſche Blätter-Torten.

Nimm mund-mehl, friſche butter, eyer-dotter, mache einen mürben teig mit warmen waſſer, zertheile ihn in 20 oder mehr ſtücke, walge ein jedes ſtücke aus gantz dünne, wie ein papier, ziehe es mit den händen noch dünner, laß friſche butter zergehen in einem ſaubern hafen oder topff, beſtreiche ein jedes blat damit über und über, und eins aufs ander, leg in eine torten-pfanne bis zu zehen oder die helffte. Mache eine fülle von milch-rahm, zucker, eyer-dotter, und thue es darein, nimm die übrigen blätter, lege eines darauf, beſtreiche es mit butter, dann wieder eins, und alſo fort, bis ſie bald alle ſind, aufs letzte aber, welches ſchön muß ausgeſchnitten ſeyn, lege es darauf, beſtreiche es mit butter, ſchiebe es in ofen, laſſe es ohngefehr drey viertel-ſtunden backen, und beſtreiche es denn mit zucker.

360. Eine Romaniſche Croſtada.

Nimm mund-mehl, mache einen linden teig an mit warmen waſſer und ein wenig ſaltz, arbeit ihn mit den händen eine gantze ſtunde, oder ſchlage mit einem prügel, daß er zäh wird, theile ihn in 10. oder 12. theil, walge jeden theil gantz dünn aus, nimm es auf die hände, ziehe es ſo dünn als ein mohnblat, daß du dadurch ſehen kanſt. Nimm ſchweinen-ſchmaltz, zerlaß in einem hafen beſtreiche jedes blat damit, lege die helffte in eine torten-pfanne, eines auf das ander, jedes wohl beſtrichen. Mache eine fülle von den beſten birnen, die du haben kanſt, ſchneide ſie klein und dünn, lege ſie in die torte, ſtreue wohl zucker darein, decke den reſt der blätter darüber, ein jedes aber wohl beſtrichen mit ſchweinen-ſchmaltz, das öberſte kanſt du mit einem meſſer ein wenig hacken, wann es gebacken, ſo beſträue es mit zucker.

361. Bianco Mangiare Torte zu machen.

Nimm ſchönen reiß, klaub und waſche ihn aus etlichen waſſer, laß ihn eine nacht über in klar waſſer weichen, trockne ihn den folgenden tag in der ſonnen, daß er aber dennoch ein klein wenig feucht bleibt, thue ihn in einen marmelſteinern mörſel, ſtoſſe es zu mehl, pulvereſire es durch ein härenes ſieb, was überbleibt davon, das ſtoß wieder, und ſo lange, bis es alles durch das ſieb gehet, trockne es in der ſonnen, und rühre es alleweil um, nimm gute ſüſſe milch, ſetze ſie aufs feuer mit friſcher butter, rühre von dem reiß-mehl etwas ein mit milch und weiß von eyer, gieß es in die ſiedende milch, rühre es alleweil um, thue ziemlich viel zucker darein, laß es ſieden, bis

Google

bis es gar iſt, nimm es denn vom feuer, und laß es kalt werden. Mache einen teig wie du wilt, thue den bianco mangiare darein, decke es zu, ſchiebe es in ofen, und laß es backen.

362. Eine Engliſche Torte.

Nimm marcepan-teig, ſetze ihn auf zwey quer-finger hoch, oder walge ihn aus, und lege ihn in eine torten-pfanne, thue allerley eingemacht confect darein, als äpffel, birn, welſche nüſſe, pferſich, kirſchen, oder ſonſten was du haſt, beſtreue es mit geſtoſſenen zucker, und beſprenge es mit roſen-waſſer, thue es in ofen, der gelinde warm iſt, und darff nur der marcepan ein wenig trucknen, daß der rand ein klein wenig bräunlicht wird. Wenn es gebacken iſt, ſo nimm es heraus, und beſträue es mit allerley überzogenen confect.

363. Eine Frangipani-Torte.

Nimm mund-mehl, mache einen teig an mit lauter weiß von eyern, der ziemlich weich wie ein butter-teig, laß ihn ein wenig an einem kühlen ort ſtehen, theile ihn in acht theil und mache ihn, wie oben gedacht, von der croſtada mit ſchweinen-ſchmaltz beſtrichen. Nimm ungefehr ein ſeidel guten ſüſſen milch-rahm, thue ihn in eine pfanne mit friſchen eyer-dottern / ein klein wenig saltz, und ein klein wenig mund-mehl, rührs unter einander, laß es eine halbe ſtunde ſieden, rührs alleweil um. Wenn es geſotten, ſo ſchütte es in eine tieffe zinnerne ſchüſſel, und wenn es halb kalt iſt, ſo thue darein ein viertel-pfund geſchälte und geſtoſſene piſtatzien, thue darzu anderthalb viertel-pfund geſtoſſenen zucker, ein klein wenig zimmet, eingemachte citronen-ſchalen klein geſchnitten, ein wenig zirber-nüßlein, und geſäuberte kleine ſchwartze roſinen, wilt du, ſo nimm ein wenig ambra darein mit roſen-waſſer zerlaſſen, und ſo viel als ein hühner-ey groß ochſen-marcks, miſche diß alles durch einander, und fülle die torte darmit.

364. Eine Milch-Torte.

Nimm eine groſſe tieffe ſchüſſel, thue darein ein wenig mund-mehl, zwey eyer, rühre es wohl unter einander, gieß nach und nach ein wenig milch darein, ſaltze es ein klein wenig, wenn es alles angemacht, ſo gieß ein ſeidel milch darein, rühre es wohl unter einander, haſt du keine milch, ſo nimm mandel-milch. Setze eine torte auf von mürben teig, ſetze ſie in ofen, damit ſie ein wenig hart wird, nimm die zugerichtete milch, thue ſie in ein geſchirr, welches einen langen ſtihl haben muß, damit du in den ofen hinein kanſt langen zu der torte, gieß die fülle darein und laß es backen, wenn es gar iſt, ſo ziehe es aus dem ofen, ſchneide die fülle kreutzweiß durch / daß aber die rinde gantz bleibt, thue in die ſchnitten friſche butter und zucker, mit ein klein wenig roſen-waſſer. Schiebe es wieder in ofen, damit es ſich ein wenig durchbackt, und den geſchmack an ſich nimmt. Du kanſt es auch wohl in einer torten-pfanne machen, ſo fällt dir der teig nicht um.

365. **Eine gute Milch-Rahm- oder Sahn-Torte.** drey eyer, ein wenig butter, ſaltz,

Nimm ein maas milch-rahm oder ſahne, laß einen ſud thun, doch daß nicht zähe wird, klopffs wohl unter einander, laß das waſſer davon lauffen, thue das ander in eine ſchüſſel, rührs wohl um wie einen brey oder mus, rühre zucker, mandeln, weinbeerlein und zimmet darein, legs auf ein geröſt ſemmel-mehl, auf ein bödenlein, laß fein langſam backen, beſträus wohl mit zucker und einem ey, und backs. Die milch-torten werden auch auf dergleichen manier gemacht, allein daß man nicht ſo viel zucker und köſtliches dings, wie an die milch-rahm-torten, daran thut.

366. **Eine gute Kräuter-Torte zu machen.**

Nimm rosmarin, majoran, ſalbey, peterſilie, viermal ſo viel mangolt, hacks und röſts im ſchmaltz, thue geröſt ſemmel-mehl und geriebenen käſe darunter, ingber, pfeffer, drey oder vier eyer, ſaltz es, thue wein-beerlein und butter darein, mach eine torte daraus, wie man pflegt, beſtreich es mit gelben von dem ey, und laß es backen, du kanſt zucker darauf ſträuen, ſo du wilſt; aus dieſer fülle, ſo aber dicker gemacht werden ſoll, krapffen im ſchmaltz backen, wenns mit einem teig umgeben worden iſt.

367. **Eine Germ-Torte zu machen.**

Nimm ein gut ſtück butter, treib ſie ab, daß ſie ſchön aufläufft, ſchlag drey eyer-dotter darein, und zwey gantze eyer, rührs wohl ab, und germ, ſo viel du vermeineſt, daß es genug iſt, und eine gute ſüſſe milch, rühre ein weiſſes mehl darein, und eine hand voll klein geſtoſſene mandeln, machs in der dicke, daß er gleich vom löffel herunter geht, ſchmiere den model mit butter ein, gieß den teig darein, ſetze ihn in eine torten-pfannen, laß kühle backen, kanſt es zuckern, wenn du wilſt.

368. **Ein Mandel-Brodt zu backen.**

Nimm 12. gantze eyer, ſchlags in ein becken oder ſchüſſel ab, hernach nimm ein pfund zucker, thue ihn in die abgeſchlagene eyer, und rührs eine gantze ſtunde mit einander, hernach nimm ein pfund ſchönes mund-mehl, weinbeerlein, oder kleine roſinen, piſtatzien, und thue alles in den abgerührten zucker, daß es ein dünnes teiglein wird, nimm einen kupffer-model, und fülle es darein, ſetze es im ofen oder torten-pfanne, oben und unten glut, laß kühl gegen anderthalb ſtunde backen.

369. **Ein anders.**

Nimm ſieben gantze eyer und ſieben dotter, ſchlags ab wie vor, nimm wieder ein pfund zucker, rührs wieder eine gantze ſtunde mit einander ab, nimm ein pfund ſchönes mund-mehl, hacke mandeln und piſtatzien mittelmäßig, rührs in abgerührtem zucker und eyer, fülls in den model, laß backen wie vor.

NB. Man hat einen eignen ſtuhl dazu zum abrühren, ſo gar bequem, welchen man auch zum biſcoten-teig brauchet.

Von allerhand Speiſen, von Fiſchen.

370. Hechte in Pohlniſcher Suppe.

Man ſoll den hecht ſchüppen, zu ſtücken ſchneiden, und einſaltzen, und 1. oder 2. ſtunden, nachdem der fiſch groß iſt, im ſaltz liegen laſſen, darnach ſoll man nehmen eine hand voll erbſen/ eine hand voll zerſchnittene zwiebeln/ etliche peterſilien-wurtzeln, die ſauber geputzt ſeyn, 2. oder 3. ſemmel-ſchnitten im ſchmaltz geröſt, in einem waſſer ſieden laſſen, bis er ſich durchſchlagen läſt, darnach durch ein ſauberes ſieb durchtreiben, alsdann gieß wein daran, daß du vermeinſt, daß dünne genug ſey, gewürtz es wohl mit pfeffer, ingber, muſcaten-blüthe und ſaffran: den fiſch aus dem ſaltz abſtreichen, und in die ſuppe legen, und ſieden laſſen, alsdann ein ſtücke zucker und butter darein legen, und an die ſtatt ſieden laſſen.

371. Hecht in Lemonien zu kochen.

Man ſoll den fiſch ſchüppen und zu ſtücken ſchneiden, einſaltzen, und im wein und eßig ſieden, darnach einen guten wein nehmen, ſaffran, ingber, zucker und klein geſchnittene lemonien darein thun, mit einander ſieden, den fiſch darein legen, und einen ſud thun laſſen.

372. Hechte braten.

Man ſoll das hechtlein am rücken aufthun, das eingeweide heraus, und es von einander thun, einſaltzen, und es hernach auf einen roſt legen, darnach ſoll man butter nehmen / auch eßig und gewürtz, die butter im eßig zergehen laſſen, und roſmarin-ſtäudlein darein legen, das hechtlein offt damit beſtreichen, bis es gebraten iſt, darnach die übrige ſuppe darauf gieſſen, und alſo auf den tiſch geben.

373. Einen gefüllten Hecht zu machen.

Man ſoll einen mittelmäßigen hecht am bauch aufthun, wie einen brat-fiſch, das eingeweide heraus thun, ſauber waſchen und ſaltzen, darnach ein ſtücklein von einem andern hecht nehmen, klein hacken, und darunter eine gute geweichte ſemmel-ſchmollen, eine hand voll nicht gar klein geſtoſſene mandeln, und ein brocken butter, pfeffer, muſcaten-nüſſe, bertram und wein-beerlein, daran ſoll man ſchlagen ein ey, und in den hecht einfüllen, und ihn auf dem roſt braten, und offt ſchmieren, darnach eine gute caper-ſuppe darüber machen.

374. Eine andere Manier.

Schneide den hecht auf der ſeite auf, thue das brätige alles heraus/ die haut muß gantz bleiben, klaube die gräten heraus, hacke das brätige gar klein, nimm ein wenig ſemmel-ſchmollen, weichs in milch-rahm, thue es darzu, gewürtz es mit pfeffer und muſcaten-blüthe, ſaltz/ hacks durch einander,

füll's wieder in die haut, vernähs mit ſeide, brat ihn auf einem roſt, und ſo er gebraten iſt, ziehe den faden heraus, mach darüber ein gutes ſüppelein von nägelein, oder wie du willſt, der kopff muß gantz bleiben.

375. Einen geſottenen Hecht in Capern.

Wann der hecht ſauber geſchüppt, und im ſaltz, ſo viel nöthig, gelegen iſt, ſoll man ihn mit halb wein und halb eßig ſieden, und in eine ſchüſſel legen, halb wein und erbiß-ſuppe daran gieſſen, darnach eine hand voll fein ausgewaſchene capern darzu legen, hernach ein wenig öl in einer pfanne heiß machen, und abſchröcken, darzu ſo viel ſchmaltz legen, und ein wenig zwiebeln fein gelb darein röſten, und auch darzu ſchütten, auch pfeffer, ingber und muſcaten-blüthe darzu thun, und alſo mit einander laſſen ſieden.

376. Ein Hecht in brauner Suppe.

Wann man den hecht aufthut, ſoll man das blut fein mit wein heraus waſchen und behalten, den fiſch ſchüppen und einſaltzen, darnach zwey bähte ſemmel-ſchnitten im ſchmaltz röſten, und darzu thun viel peterſilien-wurtzel, auch zwey häuptgen zwiebeln fein braun im ſchmaltz röſten, und die leber vom hecht darzu thun, auch noch ein wenig wein, und über den abgeſtrichenen fiſch gieſſen, mit nägel-ſtaub und pfeffer gewürtzen, und ſieden laſſen.

377. Angelegte Hechte.

Nimm einen hecht, er ſey groß oder klein; ſchlage ihn ab, und zieh ihm die haut ab, aber den rückgrad muſt du gantz laſſen, daß der kopff und ſchweiff gantz daran bleibe, das grätige nimm alles herunter, waſche es ſauber aus und hacks klein, nimm auch geweichte ſemmel, butter darunter, würtze es wohl, thue auch ein wenig peterſilie, einen löffel voll dicken milch-rahm, und ein gantzes ey darzu, ſaltze es und hack alles unter einander klein, wie einen knödel-teig, hernach nimm den hecht-kopff mit dem rückgrad und ſchweiff, truckne ihn ſauber ab, nimm eine brat-pfanne, ſchmier ſie wohl ein, lege einen ſolchen fiſch-teig darein, lege den kopff, gräten und ſchweiff darauf, und ſtreich den übrigen teig darüber, formire ihn wie einen hecht, ſtupff ihn über ſich mit einem meſſer, daß es kleine ſchüppel gewinnt, ſteck die flöß auf den rücken und bauch, wie er zuvor geweſen, beſtreich ihn mit eyer, ſo gewinnt er eine farbe, brate ihn in einer torten-pfanne oder back-ofen bey einer guten halben ſtunde, daß er fein gelb bleibt, leg ihn in eine ſchüſſel, mache eine ſuppe von lemonien darüber, oder gieb ihn trucken. Wilſt du aber einen karpffen machen, ſo verfahre in allem, wie mit dem hechte, doch an ſtatt der ſtupffen mit dem meſſer ſchneide mandeln nach der breite, und beſtecke den formirten karpffen damit, daß es ſcheint als wanns ſchuppen wären, und alſo brat ihn, und begieß ihn öffters mit butter, mach ein ſüß oder ſauers ſüpplein darüber, oder gieb ihn trucken.

378. Hechte in Mandel-Kreen oder Meerrättig.

Siede den hecht heiß ab, und mache folgende ſuppe darüber: Nimm ein halb viertel-pfund mandeln, ſchwölls und ſtoß ſie in einem mörſel, reibe kreen, daß er ein wenig vorſchlage, rührs mit eßig ab, brenns auch ein wenig ein, rühr alsdann milch-rahm daran, bis es ſüß genug iſt, thue auch butter und pfeffer darein, laß ſieden, und richts über den hecht an.

379. Hecht im Baum-Oel.

Schuppe einen hecht und ſiede ſelbigen ſamt dem geputzten magen und leber im eßig mit rosmarin und lorbeer-blätter, wann er geſotten, ſchütte die ſuppe hinweg, lege den hecht in eine ſchüſſel, thue butter daran, lege die geſottene lorbeer-blätter darzu, pfeffer und muſcaten-blüthe, den magen und leber ſchneide länglicht, leg darzu überbrennte lemonien-ſchalen, drücke (nachdem der hecht groß iſt) von einem oder zwey lemonien den ſafft darüber, laß ihn ſieden, ehe du ihn auf die tafel giebſt, ſchütt ein oder zwey löffel voll baum-öl darüber, und laß ihn wiederum ein wenig ſieden.

380. Aus einem Hechte dreyerley Speiſſen zu machen, daß der Fiſch dannoch gantz bleibt.

Siede erſtlich den hecht wohl ein, nimm ein tuch, netze es mit heiſſen eßig oder wein, ſchlags um das mittlere theil des fiſches, lege ihn auf einen roſt, mache das tuch alleweil mit heiſſen eßig oder wein naß, den vordern theil aber begieß mit ſchmaltz, und beſprenge ihn mit erbiß-mehl, den hintern theil aber beſtreich mit öl oder butter, und brat ihn, bis er genug iſt.

381. Ein Hecht auf Ungeriſch.

Du magſt den hecht ſchüppen oder nicht, wie du ſelbſt willſt, ſiede ihn im wein, eßig oder waſſer, ſaltz wohl darein, nimm einen guten theil im waſſer geſottene zwiebeln/ zwinge ſie durch, daß es wird wie ein mus: darnach ſeyhe die erſte brühe von dem fiſche ab, und gieſſe die durchgetriebene zwiebeln daran, würtze mit pfeffer und ſaffran, und gieß über ein gebäht brodt.

382. Hecht in Sartellen-Suppe.

Schüppe den hecht, und ſchneide ihn in ſtücken, ſiede ihn ab im eßig, und mache von ſartellen eine ſuppe darüber, iſt ſehr gut.

383. Hecht in Kummel-Sultz.

Man ſoll einen groſſen hecht am bauch aufmachen, aber nicht ſpalten und groſſe ſtücke daraus machen, und fein blau abſieden, doch nicht gar an die ſtatt, und behalten, darnach ſoll man nehmen den ſchönſten und beſten wein und auf vier maas drey loth friſche haus-blaſen nehmen, dieſelbe ſauber waſchen, und klein ſchneiden, und in den wein weichen und ſieden.

ſieden laſſen, alsdann ſoll man denſelben wein nehmen, und ſo viel darzu gieſ-
ſen, ſo viel man ſultze oder gallert machen will, allezeit auf ein pfund hecht ein
maaß wein, und bey einem ſeidel ſchöne lautere erbiß-ſuppe, und ſo viel eßig,
daß ſein herbe wird, auch ein paar gantze zwiebel-häupte und etliche unge-
ſchälte äpffel-ſpältlein, die muß man bey zeiten heraus thun, daß ſie nicht zer-
fallen; man mag auch von etlichen friſchen lemonien das ſaure hinein drü-
cken, und alles in einem glaßirten haſen, oder verzinnten keſſel ſieden laſſen,
darnach ſoll man nehmen folgendes gewürtze: Ingber gar ſauber gewa-
ſchen, und grob geſchnitten, pfeffer mit einem tuch ſauber abgerieben, muſca-
ten-blüthe gewaſchen, auch nägelein gewaſchen, deren ſollen nicht zu viel ſeyn,
auch zimmet, der muß ziemlich viel ſeyn, das ſoll man in ein oder etliche säck-
lein nähen, auch gantze ſaffran-bläthe in ein säcklein beſonder nähen, und in
der ſuppe ſieden laſſen, bis vom gewürtz der rechte geſchmack, und vom ſaff-
ran die rechte farbe hat, es muß wohl gelb ſeyn, auch muß man ungeſtoſſenen
zucker darunter legen, ſo viel, daß er ſüß genug iſt, alsdann ſoll man die säck-
lein heraus thun, wanns ſchier geſotten iſt, ſoll man den fiſch darein legen,
und ihn an die ſtatt ſieden laſſen, wann er geſotten, ihn auf ein bret legen, daß
er erkaltet, und die ſultze oder gallert ſieden, bis ſie geſteht; will man die ſul-
tze eine zeit behalten, ſoll man den fiſch in ein erdenes geſchirr legen, zuvor am
boden geſchälte und wohl abgetrocknete mandeln und lorbeer-blätter, dar-
nach einen weiſſen wollenen ſack von gutem kern-tuch darüber aufhencken,
die ſultze alſo heiß darein gieſſen, und wanns eine weile geronnen, wieder man-
deln und lorbeer-blätter darzwiſchen legen, und die ſultze folgends laſſen dar-
auf rinnen, und an einem kühlen ort ſtehen laſſen, wann man davon brauchen
will, ſoll man ein ſtück von der ſultze ſamt den mandeln und lorbeer-blätter
darzu legen; will mans aber alſobald verzehren, ſo iſts beſſer, daß man die ſul-
tze beſonder gieſſe, ſie iſt beſſer anzurichten, ſo ſoll man auch von friſchen lemo-
nien breite ſchnitzel darzwiſchen legen.

384. Ein Karpffen in einer guten Suppe.

Man ſoll von zweyen karpffen das blut im eßig fangen, und wohl rühren,
und ſo viel wein daran gieſſen, daß der fiſch darinnen ſieden kan, und
des eßigs muß ſo viel ſeyn, daß es wohl ſauer wird; wann es nun aufſtehet,
ſoll man ein gutes ſtück zucker, daß es fein ſüß wird, und doch die ſäure für-
ſchlägt, daran legen, darnach mit allerley gewürtz würtzen, den fiſch, wenn er zu-
vor geſchuppt, und im ſaltz gelegen, darein legen, und wann er ſchier genug ge-
ſotten hat ihn heraus nehmen, und die ſuppe wohl laſſen einſieden, wanns
ſchier gar iſt, den fiſch wiederum darein legen, allezeit nur zwey ſtücke auf
einmal; wann man ſchier will anrichten, eine friſche lemonie klein darein
ſchneiden, fein auf den tiſch legen, und zugedeckt auf einer glut behalten, die
lemonie

lemonie muß nicht darinnen ſieden, es wird ſonſt bitter; will man ihn zu einer ſultze oder gallert haben, ſo ſetzt man ihn an einen kühlen ort, ſo geſtehts.

385. Karpffen in einer gelben Suppe.

Man ſoll den karpffen ſchüppen, und zu ſtücken machen, und einſaltzen, darnach in guten wein ſieden, wenn er verſchäumt hat, eine hand voll bröſel rockenes brodt darzu thun, auch ſaffran, zucker, ingber, pfeffer und zimmet darzu thun, und an die ſtatt laſſen ſieden, wenn man anricht, zimmet-ſtaub darauf ſträuen.

386. Karpffen in ſchwartzer Brühe.

Schüppe und ſtich den karpffen beym ſchwantze, fang das blut fleißig auf, zerſchneid ihn, saltz ihn, und laß ihn im ſaltze liegen, darnach ſtreich den ſchleim wohl ab, das blut aber treib wohl mit gutem eßig ab, würtze ihn mit pfeffer, ingber, muſcaten-blüthe, und dergleichen, wilſt du ihn ſüß haben, ſo zucker ihn, und thue wein-beerlein darzu, laß ſieden, richts an, und ziers mit mandeln oder piſtatzien.

387. Einen Karpffen zuzurichten.

Siede einen ungeſchüppten karpffen heiß ab, leg ihn auf eine ſchüſſel, geuß wein daran, lege auch friſche butter, zerriebene nägelein und zimmet daran, ſetz auf ein kohl-feuer, und laß alſo ſieden, bis genug iſt.

388. Einen Karpffen zu ſieden in Zwiebeln.

Nimm einen karpffen, ſchüppe ihn, und ſchneide ihn zu ſtücken, ſiede ihn, wie du ſonſt thuſt, nimm zwiebeln, ſo viel du wilſt, ſchneide ſie klein, laß ſie im waſſer weich ſieden, thue das waſſer davon, lege die zwiebeln an den fiſch, thue ein wenig eßig und wein, auch pfeffer ingber und ſaffran daran, laß ſieden, ſo ſeynd ſie gut, kalt oder warm.

389. Einen Karpffen in Oel zu ſieden.

Nimm das öl in eine pfanne, laß es heiß werden, thue den fiſch darein, röſte ihn wohl. darnach gieſſe einen weiſſen wein daran, nimm peterſilie und zwiebeln, ſchneide ſie klein, legs daran, auch ein wenig pfeffer, ſo iſt es recht.

390. Einen Aal zu backen.

Man ſoll dem aal die haut abziehen, die rück-ader heraus löſen, und in ſtücken zerſchneiden, wohl ſaltzen, liegen laſſen, darnach im ſaltz-waſſer abſieden, darnach im mehl umkehren, und im ſchmaltz backen, wenn man anricht, lorbeer-blätter und ſaure pomerantzen darzu legen.

391. Einen Aal zu braten.

Wenn dem aal die haut abgezogen und die ader, ſo durch den rückarad gehet, herausgenommen iſt, ſoll man ihn ſauber waſchen, und zu ſtücken machen, und mit ſaltz, ingber und nägelein-ſtaub beſträuen, und eine gute ſtunde liegen laſſen, darnach die ſtücke nach der länge an ein vogel-ſpießlein ſtecken und braten, und gar offt mit zerlaſſener butter, und roſen-eßig begieſſen.

ſen, wenn er ſchier gebraten, mit ingber, nägelein und rosmarin beſtecken. Und eben alſo kan man eine rutte oder hecht braten, allein ſie dörffen nicht ſo lang im ſaltz liegen, nur wie man ſie ſonſt einſaltzt.

392. Rutten einzumachen.

Man ſoll erbiß-ſuppe in eine ſchüſſel gieſſen, viel peterſilien-wurtzel daran legen, auch zerriebenen pfeffer, und geſtoſſene muſcaten-nüſſe, und ein wenig wein darzu, und alles einen ſud laſſen thun, die rutten ſchleimen und einſaltzen, darnach in die ſuppe legen und ſieden laſſen, bis genug iſt, wenn mans will anrichten, muß man viel butter daran legen.

393. Ein Huchen oder Schäden zu braten.

Man ſoll von einem huchen oder ſchäden ein ſchönes ſtücke ſchneiden, oben neben den rückgrad wohl darbey laſſen, ſo es am dickeſten iſt, den rückgrad fein länglicht ſchneiden, in der form eines bratens, daſſelbe einſaltzen, und an einen ſpieß anſtecken, mit vier ſchmalen ſpänlein, und mit einem ſpagat an ſpieß anbinden, ſonſten fällts herab, darnach ſoll mans fein braten wie ſonſt einen braten, hernach ein ſtücke butter zerlaſſen, ſauren lemonien-ſafft oder roſen-eßig darein gieſſen, und pfeffern, und es immerzu begieſſen, bis es ſchier gar hart, wenn mans zuletzte begieſt, ſoll mans ein wenig mit geriebener ſemmel beſtrauen, und auf grüne blätter anrichten, und eine ſaure pomerantzen von einander ſchneiden, und darzu legen.

394. Schäden zuzurichten.

Man muß die ſchäden in den heiſſen waſſer ſchleimen wie rutten, ſtücklein daraus machen, allein den ſchwantz läſt man einer halben ellen lang gantz, den braucht man hernach zum braten, die ſtücke ſoll man einſaltzen, darnach nehmen ziemlich viel bertram, peterſilien-kraut und wurtzel, und eine ſemmel-ſchmolle, daran ſoll man gieſſen eine erbiß-ſuppe, und ſieden laſſen, bis alles weich wird, und durchſchlagen, mit allerley gewürtz würtzen, die ſchäden darein legen, und gilben, wenn mans nun will anrichten, ſoll man ein gut ſtück butter darein legen.

395. Den Schäden-Schwantz zu braten.

Wenn er zuvor eingeſaltzen iſt, muß man ihn über und über mit einem faden binden, denn er ſonſt zerfällt, und auf einem roſt braten, ſtets mit butter, roſen-eßig und pfeffer beſtreichen, und wenn er ſchier gebraten iſt, mit zimmet und nägelein beſtecken, und wenn er gebraten iſt, mit rosmarin beſtecken, man mag ihn trucken, oder in einer ſuppe geben.

396. Sälblinge heiß abzuſieden.

Man ſoll nehmen ſchöne ſälblinge, weil ſie noch friſch und nicht blöde ſeyn, und nach ihrer gröſſe aufmachen, entweder ſpalten, oder zu ſtücken machen, oder gantz laſſen, und im geſaltzenen waſſer fein röſch abſieden,

dar-

darnach im beſten ſud mit wein-eßig geſchwind abſchröcken, vom feuer abheben, und auf eine ſalvet anrichten.

397. Die Ferchen ſchön blau abſieden in die Sultzen.

Man ſoll ſie am bauch aufmachen bis zu dem ſchwantze, ſo geben ſie ſich von einander, den rückrad abſtechen, doch nicht durch die haut ſchneiden, darnach abſieden, wie oben die ſälbling, und wenn mans vom feuer hebt, mit kalten eßig abſchröcken, und ein wenig alaun darein werffen, und wenn mans herab nimmt, mit einem ſaubern gar dicken tuch bedecken, daß kein dampff darvon mag, ſo werden ſie ſchön blau, ſo legt man zwey gegen-einander auf den bauch, als wenn ſie ſchwimmen, und gieſt die ſuppe darneben her.

398. Ferchen in Oel zu kochen.

Man ſoll die ferchen am bauch aufmachen, und ſoll kleine krinßlein ſchneiden, darnach friſches öl in eine pfanne nehmen, daſſelbe wenns heiß iſt, mit etlichen tropffen kalten waſſer abſchröcken, und ein gantzes geſchältes zwiebel-haupt darinnen hitzen, ſo nimmt es ihm den groben geſchmack, und roſen-eßig oder ſauren pomerantzen-ſafft daran thun, damit ſoll man die ferchen, ſo zuvor geſaltzen ſeyn, auf einen roſt legen, offt beſtreichen, bis ſie gar gebraten ſeyn, man muß auch gewürtze darein thun/ als pfeffer, ingber, und an das übrige ſoll man gieſſen guten wein, und eine hand voll capern, und eine halbe hand voll wein-beerlein, zimmet und nägel-ſtaub, aber die ſäure muß vorſchlagen, dieſes alles fein in einem töpfflein geſotten, und auf die ferchen gegoſſen, wenn mans anricht, feine lorbeer-blätter darzu gelegt.

399. Geſelchte Ferchen.

Siede ſie erſtlich im waſſer ein wenig, ſelbiges gieß davon, darnach ſieds in einem andern, bis ſie genug ſeyn, hacke peterſilie und zwiebeln durch einander, nimm muſcaten-blüthe, ingber und eine erbiß-ſuppe, auch friſche butter, laß eine weile mit dem fiſch ſieden, und richts an.

400. Neunaugen oder Bricken zu kochen.

Nimm die neunaugen, und thue ſie in ein ſchäfflein oder gelte, gieſſe heiß waſſer daran, nimm ein klein beſemlein, und rühre ſie im ſchäffel oder gelte damit um, daß der ſchleim darvon komme, nimm ſie hernach, und truckne ihnen die ſchnäbel auch wohl ab, und lege ſie in ein ander ſauber waſſer, waſche ſie aus, thue ſie in eine pfanne, ſaltze ſie wohl, und gieſſe waſſer daran, laſſe ſie denn ſieden, und richte ſie mit der ſuppe theils an, und ſetze pfeffer und ingber darneben auf.

401. Neunaugen oder Bricken zu backen.

Nimm die neunaugen oder bricken, bereite ſie, wie vorgemeldt fein ſauber in waſchen, ſchneide ihnen die ſchwäntze ab, ſaltze und wälgere ſie in erbiß-

oder weitzen-mehl, und backe ſie; mache darnach ein brühlein darauf, nimm ein wenig eßig, ingber und pfeffer, drucke eine pomerantze darein, laß ſieden, richte es auf die gebackene neun augen an.

402. Schlein abzuſieden.

Schneide ſie auf, thue das eingeweide heraus, nimm ſiedendes waſſer, brühe ſie, ſo geht der ſchleim davon, ſchneide ſie zu ſtücken, waſche ſauber aus, ſaltz, laß liegen, hernach ſiede es in gutem wein-eßig ſchön blau ab. Kanſt ſie auch alſo kalt geben: friſchen eßig und baum-öl darauf gieſſen, mit capern oder oliven beſträuen.

403. Den friſchen Hauſen (ſind Oeſterreichiſche Fiſche) zu braten.

Man ſoll fein dünne ſchnitten ſchneiden und einſaltzen, und auf einem roſt fein gemach braten, und immerzu mit friſcher butter beſtreichen, darnach mit zimmet und negelein beſtecken, und fein warm auf den tiſch geben, trucken, oder in einem lemonien-ſüpplein.

404. Den friſchen Hauſen abzuſieden.

Man ſoll die ſtücke nicht gar zu dicke ſchneiden, ſauber waſchen, und eine weile im waſſer liegen laſſen; darnach im wohlgeſaltzenem waſſer ſieden laſſen, biß genug iſt, darnach heraus legen, und einen heiſſen eßig darauf gieſſen, und zerriebenen pfeffer darauf ſträuen, und fein warm anrichten; oder will man ihn kalt geben, ſo läſt man den eßig daran, und thut peterſilge darauf geben.

405. Friſchen Hauſen in guter Suppe.

Nimm 1. oder 2. pfund friſche hauſen, waſche ihn ſauber aus, ſaltz ihn, hernach nimm ein paar eingemachte lemonien, ſchneids zu blätlein, mache ſchmaltz heiß, lege den hauſen darein ſamt den lemonien, nimm allerley gewürtz, decke den hafen zu, daß kein dampff davon geht, laß ihn in einer ſchüſſel eine viertel ſtunde ſieden, und richt ihn alſo an.

406. Hauſen-Knopff.

Putze oder reinige den hauſen-knopff ſauber, thue die galle und gräte davon, lege die leber in eine ſchüſſel, waſche den hauſen-knopff aus 8. maaß waſſer, reib ihn mit ſaltz, waſche ihn wieder, ſolches thue dreymal, überbrenn oder quelle ihn einen tag vorhero, nimm einen groſſen hafen oder topff, thue einen guten theil erbſen darein, laß ſieden. in ſelbigen lege die ſchwartze flecke, denn ſie ſieden ſich gar langſam, ſaltze ſie wohl, über eine weile die andern flecke hinein gethan, die ſieden ſich eher, thue es wieder heraus in eine molde auf ein friſches weiſſes tuch, nimm die leber, thue es in einen hafen, nimm 2 ſemmel, röſte ſie im ſchmaltz, legs zu der leber, nimm die ſuppe, darinn der hauſen-knopff geſotten hat, laß die leber, ſamt der ſemmel darinnen ſieden, treib die ſemmel mit dieſer und der erbs-ſuppe durch ein ſieb, würtz es mit pfeffer, ingber, negelein und zimmet, das meiſte muß der pfeffer ſeyn, lege den hauſen-

knopff

Digitized by Google

knopff in die durchgetriebene ſuppe, laſſe ihn einen guten ſud thun, lege ihn auf eine ſchüſſel, und gieß die ſuppe darüber.

407. Gefüllte Gründel oder Gründlinge.

Mache eine gute dicke mandel-milch, thue gute friſche grundel darein, laß ſie darinnen gehen, daß ſie einen groſſen bauch überkommen, oder auch in milch-rahm, ſiede ſie dann in lauter gutem weine, oder backe ſie.

408. Friſchen Lachs in Pohlniſcher Suppe.

Nimm friſchen lachs, backe ihn im ſchmaltz, nimm zwiebeln und äpffel, thu es in ein pfännlein, gieß wein darauf, laß es ſieden mit zimmet und zucker, mache es ein wenig ſäuerlicht, ſtreich es durch auf den gebackenen lachs, laß es auffieden und giebs.

409. Marinirter Lachs.

Nimm einen lachs, backe ihn aus in friſchen ſchmaltz, nimm eßig und wein in einen verzinnten keſſel, ſchäle 2 lemonien, ſchneide ſie rund, thue ſie darunter mit gewürtz, rosmarin, knoblauch, lorbeer-blätter, ſaltz es, nimm es vom feuer, wirff den lachs darein, laß es kalt werden. Cefali, Orati, Linguatelli, Gambarelli, dieſes alles nimmt man von den welſchen ſpecerey-händlern.

410. Geräucherten Lachs.

Schneide den Lachs, überbrenn oder brühe ihn, mache folgende ſuppe darüber: nimm wein und waſſer, laß ſieden, röſte ein wenig ſemmel darein / auch wein-beerlein oder kleine roſinen, zibeben, mandeln und zucker, gilbs / und laß ein wenig ſieden, und gieß über den lachs.

411. Geſälchte Fiſche zu ſieden.

Man ſoll peterſilgen-wurtzel nehmen, und ſie in einer erbes-ſuppe gar weich ſieden, darnach eine gute geriebene ſemmel fein gröblicht in dem ſchmaltz röſten und darzu thun, den fiſch muß man waſchen, daß er nicht geſaltzen ſeye, und in die ſuppe legen, und zurecht ſieden; darnach ein gutes ſtücke butter, zerriebenen pfeffer und muſcaten-blüthe darzu legen, der peterſilgen-wurtzeln müſſen viel ſeyn, aber man muß nicht gar viel ſuppe daran machen.

412. Eingemachten Biber.

Nimm einen biber, quelle ihn im waſſer, thue ihn in ein geſchirr, gieß eine gute erbes-ſuppe darüber, thue peterſilgen-wurtzel, geſaltzene lemonien, friſche butter, gewürtz und ein wenig wein darauf, gilbs, laß ſieden, brenn es ein klein wenig ein, und giebs.

413. Einen Biber-Schwantz zu kochen.

Man ſoll den biber-ſchwantz ſamt den tatzen überſieden, biß die obere haut herab gehet, darnach im geſaltzenen waſſer wieder ſieden, ungefehr drey ſtunden, biß es weiß wird, und wann er die andere haut läſt, ſoll man

man ihn ſauber, und ſo er ſchier geſotten iſt, eßig, ſaffran, zucker und anders gewürtze darzu thun; man mag auch geſaltzene lemonien darbey ſieden.

414. Einen Fiſch zu braten.

Nimm einen brat-fiſch, was du für einen wilſt, ſchüppe ihn, thue ihn auf, thue das eingeweide heraus, nimm ſaltz, pfeffer, ingber, nägelein, zimmet, auch rosmarin, majoran, und das eingeweide, hacke es unter einander, thue es in den fiſch hinein, mache ihn zu, reibe ihn wohl mit ſaltz und gewürtze, und lege ihn in einen tiegel, und brate ihn, treiffe ihn wohl mit öl und eßig, es iſt lange gut davon zu eſſen. Du magſt auch wohl den fiſch auswendig mit ſalbey-blätter belegen, die ſchleyen ſeyn ſehr gut, ſo man ſie alſo macht.

415. Laperdon oder Stock-Fiſch auf Niederländiſch zu kochen.

Wann der laperdon gewäſſert, überbrenn oder brühe ihn, löſe die gräten davon, nimm weiſſe rüben oder collarabi, ſieds daß ſie weich werden, ſchneid ſie blättricht, legs in eine ſchüſſel, unter ſich lege butter, alsdann eine lage rüben oder collarabi, darauf eine lage ſtock-fiſch, pfeffer, und ein wenig muſcaten-blüthe, dieſes lege ſo offt, bis du weder rüben oder laperdon haſt, laß es auf der ſchüſſel ſieden. Alſo kanſt du auch den ſtock-fiſch machen.

416. Einen Stock-Fiſch zu braten.

Nimm ein gantzes ſtock-fiſch-ſcheit, ſaubere es innen und auſſen, ſaltz es ein, und lege ihn in ein fiſch-reiſen, wie man die fiſche darinn bratet, und ſetz die reiſen auf kohlen, trieffs offt mit heiſſem ſchmaltz, ſetz die reiſen in eine brat-pfanne wann du ihn treiffen wilſt, und wann er genug gebraten iſt, ſo thue ihn heraus, lege ihn in eine ſchüſſel, nimm das ſchmaltz mit dem er getriefft worden, brenn einen guten theil mehl darinn/ pfeffers wohl, gieß heiß darüber, es iſt ein gut eſſen.

417. Gefüllten Stock-Fiſch.

Schüppe den ſtock-fiſch, löſe das fleiſch ſauber von der haut, nimm ein wenig ſtock-fiſch, klein geſchnittene grüne peterſilie, gröblicht geſtoſſene mandeln, ſchlag 5. oder 6. eyer daran (wilſt du, ſo kanſt du die eyer in eine geriebene und in butter geröſte ſemmel ſchlagen) würtz es mit pfeffer, ingber und muſcaten-blüthe, fülls in die haut, machs wohl zu, laß es in einem waſſer überbrennen, alsdann lege ihn auf einen roſt, und laß ihn braten, begieß ihn offt mit butter.

418. Gebackener Stock-Fiſch.

Schüppe den ſtock-fiſch, ſchneide ihn zu ſtücken, wältze ihn im mehl um, backe ihn im ſchmaltz / richte ihn auf eine ſchüſſel, thue milch-rahm und friſche butter, pfeffer und muſcaten-blüthe darzu, darnach laß alſo ein wenig ſieden.

419. Die

419. Die Schild-kröten gar gut zu kochen.

Nimm die ſchildkröten, hack ihnen köpff, füß und ſchwantz ab, die füſſe aber leg etwas ſpäter darzu, ſied es im waſſer ſo weich, biß ſie die ſchalen laſſen, alsdann zerlegs in vier theil, und reinige die haut ſauber herab, die leber und eyer leg fein darzu, alsdann würtze ſie mit pfeffer, ingber, muſcaten-blüthe, und ſaltze ſie, und ſchneide peterſilgen gar klein, ſträue ſie darauf, alsdann nimm butter in eine pfanne, wann ſie zergehet, ſo laſſe eine geriebene ſemmel darinn anlauffen, ſo viel, daß du vermeinſt, es gebe ein dickes ſüpplein/ hernach legt die gewürtzte ſchildkröte darein, rühr ſie um, daß ſie die butter fein annimmt, gieſſe erbes-ſuppe daran, wann ihr wolt, ſo laſt die tieffen ſchalen von der ſchildkröte ſauber putzen, und ſetzet ſie auf eine ſchüſſel, und richts darinn an. Man ſieds auch ab, und macht ein kreen oder meerrättig darüber. So thut mans auch abſieden, in mehl einrühren, und backen, man kans auch in öl backen.

420. Geblätterte Plateisken oder Schollen.

Man ſoll die plateisken tag und nacht, oder länger, in einer kalten lauge weichen, ſo geſchwellen ſie gar ſchön, und gehet ihnen die haut ab, darnach ſoll mans gar ſchön auswaſchen, und ein weil in waſſer liegen laſſen, zu ſtücken ſchneiden, und eine gute weil ſieden laſſen, wie recht iſt, die haut abziehen, und ſie zerblättern, und die gräten heraus laſſen, darnach ſie in eine ſchüſſel thun, und eine gute erbes-ſuppe daran gieſſen, und darzu thun ein löffel voll geriebene ſemmel in ſchmaltz geröſt, will man gern, kan man auch eine zwiebel mit röſten, und etwas zermilten pfeffer, und muſcaten-blüthe, auch ein wenig geſchnittene peterſilgen oder majoran, oder was man will, darzu thun, und ſieden laſſen, darnach ein ſtücke butter daran legen.

421. Plateisken oder Schollen auf Niederländiſch zu kochen.

Uberbrenne oder brühe die plateisken, löſe die gräten ſauber darvon, legs in eine ſchüſſel und lege butter darzu, oben beſtreue ſie mit grün gehackter peterſilge.

422. Geſpickte Schnecken.

Siede die ſchnecken, reinige ſie ſauber, ſpicke ſie ſchön mit einer kleinen ſpicknadel, ſtecks an ein ſpießlein, laß abbraten, daß der ſpeck härtlicht werde, richts alsdann auf eine ſchüſſel, laß etwas butter braun werden, ſchütte ſie darauf, und drücke lemonien-ſafft darüber.

423 Schnecken in einer Sartellen-Suppe.

Waſche die ſartellen ſauber mit wein aus, zerſtoß und treibs durch, vermiſche ſie mit butter, pfeffer und muſcaten-blüthe, füll die abgeſottene ſchnecken mit der vermiſchten butter und ſartellen wieder in die häußlein, und brate ſie wie gebräuchlich.

424. Gehackte Schnecken.

Siede die ſchnecken, löſe ſie aus den häuſern, und waſche ſie biß 12. mahl, alsdann zerlaſſe friſche butter, ſchütte die zuvor klein gehackte ſchnecken mit peterſilgen, pfeffer und muſcaten-blüthe darein, laß ein weil überpre- geln, fülls alsdann wieder in die häuſer, und giebs auf die tafel. Beſſer aber wann du ſie auf saubere auſter-ſchalen legſt, und ein wenig auf dem roſt brateſt, und lemonien-ſafft darauf gieſſeſt.

425. Krebſe zu backen.

Nimm die krebſe, waſche und ſiede ſie ab wie ſonſten, ſchäle ſie und mache einen teig an mit weitzen-mehl und wein, ſaltze ſie ein wenig, und ziehe die geſchälten krebſe dadurch, und backe ſie.

426. Gebackene Krebſe.

Nimm krebſe, ſiede und ſchäle ſie, hacke ſie klein mit peterſilgen, nimm 4. eyer, friſche butter, ſaltz, ingber und muſcaten-blüthe, rühr es wohl un- tereinander, nimm ſemmel, ſchneide ſchnitten, ſtreichs darauf und backs im ſchmaltz.

427. Krebs-Eiterlein zu machen.

Nimm geſottene Krebs-ſchären, 5 oder 6, ſtoſſe ſie zu pulver, thue ein ſeidel oder ein halb nöſſel gute milch daran, zwinge ſie durch, nimm 2 eyer, ſchlage ſie durch in die milch, laß in einander ſieden, ſo wird es wie ein eyer- käß, ſeyhe das waſſer darvon, und nimm alsdann das dicke, backe es, nimm einen topff, thue ein wenig ingber, pfeffer, ſaffran und muſcaten-blüthe, auch zucker daran, ſo wird es fein wohlgeſchmack, laß in einander ſieden, und richte das vorige gebackene krebs-eiterlein auf einen teller, und gieſſe die ſuppe darüber, ſo iſt es gut.

428. Krebs-Auſtern

Thue die Krebſe lebendig auf, nimm das beſte heraus, würtze ſie mit pfef- fer, und ſaltze ſie, thue auch butter darein, und thue es in die auſter-ſcha- len, laß eine kleine weile ſieden, daß es eine ſuppe behält, ſo ſeynd ſie recht.

429. Gefüllte Krebſe.

Nimm ſchöne groſſe krebſe, ſiede ſie, darnach thue die ſchalen darvon, hacke die krebſe mit peterſilgen klein, nimm friſches ſchmaltz, muſcaten-blüthe, ingber, pfeffer, ſaltz und geriebene ſemmel, rühre es wohl untereinander, fülle es in die hülſen, ſtecke allweg 2. gegen einander, lege ſie auf den roſt, be- gieß mit butter, du magſt ſie auch wohl an ein ſpießlein ſtecken, und mit but- ter betrieffen.

430. Krebſe in einer Butter-Suppe.

Seide die krebſe mit waſſer, pfeffer und ſaltz, wie ſie ſeyn ſollen, gieſſe die

die ſuppe wieder herab, nimm ein pfännlein, thue friſches ſchmaltz, fleiſch-ſuppe, pfeffer und muſcaten-blüthe darein, laß ſieden, lege die krebſe in eine ſchüſſel, gieſſe die friſche ſchmaltz-ſuppe darüber.

431. Krebs-Schmaltz Koch oder Mus.

Man nimmt krebſe ſo viel man will, ſieds wie gebräuchlich, löſe ſie aus, denn ſemmel-ſchmollen nach gedüncken, weichts in eine ſüſſe obere milch, wenns weich genug iſt, drückt mans wohl aus, hackt die krebſe und ſemmel unter einander, thuts in eine ſchüſſel, alsdenn nimmt man friſche butter, läß ſie heiß werden, ſchüttet das gehackte darein, thut gewürtz darzu, und läßts alſo aufbräckeln, bis es rötig wird.

432. Eine Speiſe von Karpffen-Zungen für einen Krancken.

Nimm etliche karpffen-zungen gantz aus dem maul, legs in ein geſchirr, gieß heiß waſſer darauf, ſchabe den ſchleim herunter, waſch ſie ſauber im kalten waſſer aus, lege friſche butter in eine ſchüſſel, die zungen darauf, ſchneide lemonien-ſchalen darauf, ſtreue ſemmel-brößlein darauf, thue muſcaten-blüthe daran, laß alſo ſchön weiß ſieden, wenn du ſie willſt aufgeben, ſo drucke den friſchen lemonien-ſafft darauf, und giebs.

433. Eine Speiſe von Hecht-Leber und Karpffen-Blaſen.

Nimm die karpffen-blaſen und hecht-lebern, überbrenns oder brüh es in einer pfanne, reinige ſauber den ſchleim ab, ſchneide die blaſen wie flecke, und die hecht-leber auch darunter, laß eine hecht-leber gantz in die mitte zu legen, wenn ſie geſotten ſeyn, und will mans anrichten, ſo brenns mit geriebenen ſemmel-brößlein an, ſchneide grüne peterſilie daran, ein wenig muſcaten-blüthe und ſaffran, willſt du es ſäuern mit lemonien-ſafft, ſtehts bey dir, wenn mans anricht, muſt du vorhero ein wenig friſche butter daran legen, daß es einen guten geſchmack hat.

434. Flecke von Fiſch-Mägen.

Nimm den ſcheiden-magen, reinige ihn ſo ſauber als du kanſt, reib ihn mit ſaltz, ſchneide ihn wie flecke, laß ihn weich ſieden, thue die flecke in eine ſchüſſel, gieß erbiß-ſuppe daran, brenns ein mit mehl thue muſcaten-blüthe darzu, ſaffran, zimmet, ein wenig nägelein, geriebene friſche lemonien-ſchalen, zucker und lemonien-ſafft, alsdenn nimm die milch von den karpffen, überbrenns, hernach weltz es im mund-mehl, backs ſchön gelbe, wenn du es anrichteſt, ſo leg die darauf, wenn du wilſt daß beſſer ſoll ſeyn, ſo ſchneide eingemachte citronen wie flecke, und ſträue es darauf, iſt gut.

435. Gebratene Auſtern.

Mache ſie auf, reinige das ſchwartze davon, ledige ſie von den ſchalen, würtze ſie mit pfeffer und muſcaten-blüthe, brate ſie mit butter oder baum-öl, wenn ſie einen ſud gethan, drucke lemonien-ſafft darauf, und giebs.

436. Ein

436. Eine rare Fiſch-Obſt zu machen.

Einen halben geſelchten hecht die haut hinweg, und gekocht an die ſtelle, 8. kleine ſälblinge blau abgeſotten, und gantz gelaſſen.
2 Reinacken geſelcht, die haut darvon und überſotten.
4 Spiſſel reiterlein müſſen gantz bleiben, überſotten die haut darvon.
5 Brieggen zu vier theil zerſchnitten.
3 Pickel-häring, die haut und gräten weg, auf dem roſt in butter laſſen anlauffen.
4 Friſche häring in 4 theil zerſchnitten, den kopff hinweg und gebacken.
6 Halbpfündige bretzen-hechte blau abgeſotten.
1 Seidel gründel blau abgeſotten, in butter-ſuppe gemacht.
1 Seidel koppen im mehl gebacken.
8 Kleine rutten blau abgeſotten, in butter gemacht.
6 Kleine linguatali auf dem roſt mit mehl gebraten.
6 Ziberlein, wälſche fiſche bleiben gantz, in dotter-ſuppe gemacht.
3 Kreutzer oder vor 9. pf. weiſſe violen überſotten, die ſuppe weg.
6 Kreutzer oder 18. pf. welſche köſten gebraten und geſchält.
3 Kreutzer oder 9 pf. ſteck-rüben gantz kleine weiſſe, überſotten.
Kleine weiſſe rüben gewürffelt geſchnitten, und im ſchmaltze braun geröſtet.
6 Kreutzer oder 18 pf. kohl proculi überſotten, und in butter gekocht, gantz gelaſſen.
3 Kreutzer oder 9 pf. ſchönen paſternat überſotten, und im mehl gebacken.
8 Stück cardi überſotten, in der butter angelauffen, zu ſtücklein geſchnitten.
8 Kreutzer oder 8 dreyer gereinigte pöperlein überſotten und weiß gelaſſen.
4 Kreutzer oder vier dreyer zellerie überbrennt, in vier theil zerſchnitten, und in dotter-ſuppe gemacht.
4 Büſchlein fenichel, der kleineſt, wie er im winter wächſet, in warm waſſer anlauffen laſſen.
4 Büſchlein ſpargel überſotten.
30 Schnecken gereiniget und gebraten am ſpiſſe ohne häußer, darauf gelegt.
6 Kreutzer oder 18 pf. datteln geſotten.
1. Viertel-pfund capern darauf geſtreuet.
1 Viertel-pfund oliven die kern weg, darauf geſträuet.
1 Halb pfund kleine geſaltzene meer-ſpinnen ausgewaſchen, eine jede muß beſonder gantz gebacken werden, damit ſie krauſpen bleiben.
1 Halb pfund eingemachte welſche krebſe, die müſſen gebacken werden ſamt den ſchalen.
1 Gute hand voll artopholi, die ſchalen gereiniget, geblättert geſchnitten, in butter geröſt, oben darauf geſträuet.
1 Hand voll zirber-nüſſel und piſtatzien gereiniget, darüber beſtreuet.

100. Auſtern ausgelöſt in einer ſchüſſel in butter und lemonien-ſafft geröſt, oben darauf gegoſſen, auch eine cefali darauf gelegt.

Dieſes gehöret alles auf eine ſchüſſel, ſchön ordentlich aufgericht, die geſelchten fiſche in die mitten, die andern aber herum, die kleine ſachen müſſen beſonder in ſchüſſeln gemacht werden, ausgenommen das geſelchte kan man drey- oder viererley zuſammen legen, damit die ſpeiſe von den geräucherten fiſchen keinen geſchmack bekomme, mit linden gewürtze abgewürtzt, und von den kleinen ſachen die ſuppe zuſammen, und darüber gegoſſen.

437. Meer-Spinnen zu kochen.

Laß ſie tag und nacht im waſſer liegen, hernach in einer ſubtilen lauge auch tag und nacht, ſeynd ſie hart, mach wieder eine andere ſubtile lauge, wenn ſie weich genug, lege ſie wieder einen tag in friſch waſſer, hernach brats in butter oder baum-öl, würtz ſie mit wenig ſaltz und pfeffer, drücke lemonien-ſafft darauf, und giebs.

438. Hauſen und allerhand andere Fiſche zu mariniren.

Erſtlichen ſchneide den hauſen in ſtücken eines fingers dicke, ſaltz ihn recht, und ſied ihn ab in waſſer und eßig, doch daß der eßig vorſchlägt, laß ihn kalt werden, leg ihn in ein fäßlein oder tiegel, der glaſirt, ſo offt eine lage hauſen, jedesmal lorbeer-blätter, rosmarin, pfeffer darauf, alsdenn gieß eßig daran, daß er darüber gehet, wenn du ihn auf die tafel giebſt, kanſt du ein wenig baum-öl darüber gieſſen. Alſo kanſt du hechte, ferchen, ſälbling und ſchleien machen.

439. Auf eine andere Manier.

Scheide den hauſen wie oben, laß ihn eine weile im ſaltze liegen, beſtreiche ihn wohl mit öl, lege ihn auf den roſt, und brate ihn ſchön röſlicht, daß er nicht verbrenne, wenn er gebraten, leg ihn in ein fäßlein wie oben, ſo offt eine lage hauſen, ſo offt muſcaten-blüthe, nägelein, pfeffer, lemonien-ſchalen, lorbeer-blätter und rosmarin darzwiſchen, diß ſo offt, bis das fäßlein voll iſt, hernach begieſſe ihn mit baum-öl, ſchütte eßig daran, und beſchwere ihn mit etwas, oder ſchlage das fäßlein zu, kanſt ihn alſo behalten, oder verſchicken, wohin du wilſt. Alſo macht mans auch mit den hechten, ferchen, ſälbling, und andern guten fiſchen.

Von allerhand Sachen.

440. Eine Kunſt, allerhand Vögel einzuweichen, daß ſie ſich lange behalten laſſen.

Erſtlich muß man die vögel ſauber rupffen und reinigen, die köpffe und kröpffe abſchneiden, und das eingeweide heraus nehmen, hernach ſetze ſauber waſſer in einem keſſel oder hafen zum feuer, wenn

das waſſer ſiedet, ſo wirff die vögel hinein, und laß ſie einen ſud thun, darnach nimm ſie heraus auf ein bret, damit das waſſer abſincket, darnach nimm ein höltzernes fäßlein, darnach du viel vögel haſt, und legs voll an, ſaltz es, daß ſie recht im ſaltz ſeyn, leg ein wenig zerſtoſſene wacholder-beeren darzwiſchen, gieß ein mittelmäßigen eßig daran, daß über die vögel gehet, und vermach es, wann du eſſen wilſt, mach das fäßlein auf, und brate darvon, iſt probirt.

441. Die Schweitzer-Käſe zu machen.

Erſtlich im ſommer, wann man zu der nacht melckt, und die milch in die ſchürtze oder milch-äſche ſeyhet, ſo muß mans ſchon den andern morgen frühe abräumen oder abſahnen, iſt es aber im winter, ſo kan mans drey tage ſtehen laſſen, bis mans abräumet, hernach nimmt man dieſelbige milch, und thuts in einen keſſel, den man hencken kan, und macht ein kleines feuer darunter, daß die milch ein wenig wärmer wird als ſie von der kuhe kömmt, hernach thut mans weg vom feuer, die lup oder läbe hinein, darnach man viel käſe macht, muß die lup auch ſeyn; wann aber die lup oder molcken neu iſt, ſo nimmt man weniger als wann ſie alt iſt, wann man hat die lup oder molcken hinein gethan, ſo rührt mans mit dem gröſſen abraum-löffel durch einander, aber nicht auf dem feuer, hernach läſt man den löffel darinnen ſchwimmen, wann der löffel ſteht, ſo iſt es zuſammen gangen; hernach thut man mit dem löffel das ſchändliche, ſo oben auf ſchwimmet, heraus ſchöpffen, dann die lup iſt auch offt oben, hernach mit dem löffel ein wenig ſo die zuſammen gegangene milch zerſchnitten, hernach wieder auf das feuer, und rührt es mit einem ſpattel alleweil auf der glut, bis es ein rechter topffen oder klumpen wird, und ſich zuſammen ſetzt, der topffen muß gantz hartlicht ſeyn, wann man rührt, und thut hernach den ſpattel heraus, und das in der mitten kein klumpen oder topffen mehr ſchwimmt, daß man gar nichts davon ſicht, ſo iſt es feſt genug, hernach greifft man hinein, und formirt darinn ein wenig den käſe, und hebt ihn heraus auf einen ſtein, hernach einen höltzernen oder blechernen reiff darüber, und wieder einen ſtein darauf geſchwert, und in ein oder zweyen tagen geſaltzen, und ſo etliche tage, alle zwey tage, hernach offt ſauber abgereiniget oder geputzt, alſo iſt er fertig.

442. Wie man aber die Lup zu dieſem Käſe machen muß, iſt alſo.

Erſtlich nimmt man den kälbern den magen, wäſcht und ſäubert ſelbigen fleißig, hernach bläſt man ihn auf, und behält ihn, bis man lup machen will, dann nimmt man dieſer mägen 1. oder 2. darnach man viel machen will, und thut es in ein kleines wändel oder molde, daß unter ſich ein zäpflein hat, daß man die lup kan heraus laſſen, wann man 2. mägen nimmt, ſo muß man eine hand voll ſaltz nehmen, nimmt man aber nur einen, ſo nimmt man den halben theil ſo viel, ſaltzt alſo die mägen, und hernach käß-waſſer darauf, und läſt es an einem laulichten ort ſtehen, daß es nicht zu kalt oder

zu

zu heiß iſt, alſo iſt es fertig. Den käſe muß man drey wochen ſaltzen, aber nur alle zwey tage, und ſauber reinigen mit waſſer, iſt probirt.

443. Die guten geſelchten Kaſtraun-Schlegel zu machen.

Erſtlich nimmt man die zwey ſchlegel oder keulen, und ſaltzt es gar wohl, abſonderlich wo das fett iſt, da muß man recht das ſaltz hinein ſtecken, dann thut mans in ein ſchaff oder höltzern gefäß, und gieſt alle tage die ſuppe herunter und wieder darauf, und läſts fünff oder sechs tage alſo liegen, oder noch etwas länger, darnach hencks in rauch, auch fünff oder sechs tage, ſie müſſen ſtätigs mit wachholder-ſtauden geſelcht oder geräuchert werden und man muß offt darzu ſehen, daß ſie nicht zu wenig oder zu viel ſeyn, ſie werden grade trucken und feſte, wann ſie genug ſeyn. Sied ein, laß ihn kalt werden, wann du wilſt, ſchneide ſtucken darvon, mach eine ſaure milch-rahm-ſuppe darüber mit capern, laß auf einer ſchüſſel eine weile ſieden.

444. Hammen auf eine neue Manier zu ſelchen oder zu räuchern.

Erſtlich laß es fein wohl ſaltzen, und in ein ſchaff oder höltzern gefäß legen, und acht tage beſchweren, oder auch nicht ſo lange, und alle tage einmal die ſuppe abgieſſen, und wiederum darüber, hernach nimmt mans, und ſiedet ſie in einem keſſel, daß ſie hübſche weite haben, in einem wohlgeſaltzenen waſſer, ſo lange als man ein kälbernes fleiſch ſiedet, darnach thut mans heraus, ſeyhet das waſſer ab, und hencks im rauch, und räucherts mit lauter wacholderſtauden, die dörffen über 6. tag nicht ſelchen oder räuchern, ein oder zwey tage, mehr hat es nicht auf ſich, man muß ſehen, wann ſie genug ſeyn.

445. Geräucherte Würſte.

Nimm zwey theil mager ſchweine-fleiſch, ein theil mager rind-fleiſch, hacks gar klein, ſaltze es mit einem geröſten ſaltz ziemlich wohl, dann nimm klein geſtoſſenen zimmet, nägelein, ingber, ein wenig muſcaten-blüthe, muſcaten-nüſſe gröblicht zerſtoſſen, pfeffer, miſch unter gemeldts fleiſch, daß wohl unter einander kommt, nimm einen geräucherten ſpeck, im mangel deſſen friſchen, klein gewürffelt geſchnitten, darunter gethan, ein wenig mit rothen wein benetzt, in die bratwurſt-därmer gefüllet gar feſt und gut, mit ſpenat geſtupfft, daß kein leerer ort in den därmern bleibe, ſonſten werden ſie gleich ſchimmlicht; die därmer müſſen nicht naß, ſondern fein trucken ſeyn, wanns alsdann gut und feſt eingefüllt, ſo bindet man ſie mit einem ſpagat an beyden orten zuſammen, und an ein ſtänglein gehencket, nur den ſpagat, die würſte aber müſſen mit beyden enden über ſich, und drey tage an der lufft getrucknet werden, hernach in den rauch gehenckt, und gar kühl abſelchen laſſen, dieſe würſte gehören unter die arten des ſauer-krauts, kohl, ollea, können auch roh gegeſſen werden.

446. Zerbelat-Würſte.

Nimm von einem ſchwein die krum-bein oder ſeiten-brätlein, welche gar nicht feiſt oder ſonſten gar brätig ſeyn, lege ſie auf ein ſauber bret, laß an einem lüfftigen ort 6. tage ſtehen, zu 12. pfund ſchweinen, nimm 2. pfund rind-fleiſch, laß es ingleichen alſo trucknen, wie das ſchweinerne, hacke es hernach aufs kleineſte, doch daß das gedder-werck und das zähe nicht darbey bleibet, wann es nun alles gar klein iſt, ſo nimm friſchen ſpeck, der in des ſchweinen-fleiſches alter iſt, ſchneide ihn gewürffelt, in der gröſſe wie eine haſel-nuß, miſche es unter das gehackte fleiſch, daß es wohl fett wird, und der geſchnittene ſpeck fein hübſch darunter heraus ſchauet, hernach ſtoſſe pfeffer etwas gröblich, daß die körner halb ſeyn und ſaltze ſie ziemlich wohl, nimm feine groſſe rinderne därmer, die ſauber gereiniget ſeynd, laß eine gute zeit im waſſer liegen, daß ſie ſauber und kein alt fett daran klebt, truckne die därmer mit einem tuche aufs beſte, fülle hernach das eingemachte brätlein, ſo gediegen und feſt, als es möglich, wann der darm gleich zu zeiten zerſpringt, daß man einen andern nehmen muß, ſeyn ſie doch nicht zu feſte angefüllt, ſondern je feſter je beſſer, und wo eine lufft in den darm iſt, ſo ſtich mit einer ſubtilen nadel darein, denn binds mit einem ſtarcken ſpagat oder baſte, ſo feſt es möglich, und mache die würſte nur ſpannen lang, hencks auf ein ſtängel, laß ein röſches feuer machen, und von weitem übertrucknen, alsdann hencks im rauch, laß aber gar kühle ſelchen, daß ſie gleichſam nur von rauch und lufft geſelcht werden, und mache alle wochen 3. mal von wachholder-ſtauden einen rauch darunter, laß alſo 4. wochen oder länger ſelchen, behalts an einem lüfftigen ort, und ſchmiers mit ſchwein-ſchmaltz an; wanns im ſommer gar heiß iſt, daß ſie riechend werden, ſo mache ſie ein in aſchen und beſchwere ſie mit einem groſſen ſtein, ſo bleiben ſie gerecht.

447. Wie man die Weſtphäliſche Hammen oder Schincken machen ſoll.

Erſtlich laß die 2. hammen von dem ſchweine fein gantz und rund heraus nehmen, daß der ſpeck wohl körnig iſt, darnach nimm pfeffer, ſtoß ihn fein gröblicht, nimm wohlgemuth, gieſſe guten eßig darauf, laß weichen, hernach nimm rind-fleiſch in ein ſeichten ſchaff, und lege 2. lagen, und ſträue wohlgemuth darauf, und pfeffers auch, ſaltz die hammen gar wohl, und wann du die hammen auf das fleiſch gelegt haſt, ſo lege wieder rindfleiſch darauf, beſchwers gar wohl, laß an einem kühlen ort 14. tage, hencks hernach auf eine ſtange im rauch-fang, laß alſo 3. oder 4. wochen ſelchen, nimms hernach und hencks an einen lüfftigen ort, wann mans recht ſelchet, ſo bleiben ſie etliche jahr; wann du es willſt ſieden, ſo wickels in einen fetzen oder leinwand ein, ſieds in halb waſſer und wein.

448. Ochſen-Zungen, gantze Gänſe oder Schweine, Hammen oder Schincken einzuweichen, daß ſie ſchön roth werden.

Nimm rothe ranrüben, weinſchärling, ſied die ranrüben, ſchäle ſie und ſchneide ſie ſchnittel-weiß, die weinſchärling ſtoß gar klein, nimm guten eßig und ſaltz, und ſo offt eine lage des obbemeldten fleiſches, das man einweichen will, ſo offt ſaltz, rothe rüben und weinſchärling darauf, und fein mit einem pfriem zerſtochen die hammen, zungen und gänſe, ehe man ſie einweicht, wohl das ſaltz hinein gerieben, und wohl beſchwert, und offt umgekehrt, daß die obbemeldte ſäure fein darüber gehet, im ſommer an einen kühlen ort, im winter aber in die wärme, daß das ſaltz wohl hinein gehet/ drey oder vier wochen ſtehen laſſen, und hernach in rauch gehenckt, mit wachholder-holtz offt geräuchert und fein vermacht, daß der rauch wohl darbey bleibe, und ſie ſchön roth werden.

Von allerhand *candir*ten und eingemachten Sachen.

449. Wie man Zucker lättern ſoll.

Auf ein pfund zucker nimmt ein halb ſeidel waſſer, thue beydes zuſammen in eine pfanne, laß auf einem kohl-feuer zergehen, und wenn es anfängt zu ſieden, ſo thue das weiſſe von einem ey, daß zuvor wohl zerklopfft ſey, daran, laß mit einander ſieden, faime das unſaubere fleißig herab ſamt dem ey, und laß den zucker noch eine weile ſieden, bis das waſſer faſt geſotten iſt.

450. Honig zu läutern, und Früchte damit einzumachen.

Nimm ein gut theil honig, ſetze ihn aufs feuer, in einem meßingenen keſſel oder pfanne, die man zum einmachen braucht, faime oder ſchäume es allezeit fleißig ab, rühre es um, damit es nicht anbrennt, wilſt du wiſſen wenn der honig genug geſotten, ſo nimm ein gantzes hühner-ey, thue es in den honig, fällt es zu boden, ſo iſt es nicht genug geſotten, ſchwimmet es aber, ſo iſt der honig gerecht vor die früchte. Nimm die früchte, welche du willſt einmachen, ſchäle ſie, etliche muß man zuvor ſieden, als äpffel und birn, und was dergleichen iſt, die andern als weixel, kirſchen und der art/ darf man zuvor nicht ſieden, welche man zuvor ſieden läſt, muß man wohl abtrucknen laſſen auf einem ſieb und darnach in dem honig ſieden laſſen, und ohne unterlaß abgefaimt. Willſt du wiſſen wenn es genug geſotten, ſo nimm einen zinnernen teller laß etliche tropffen darauf fallen, halte den teller auf die ſeite, iſt es, daß die tropffen feſt ſteben bleiben und nicht abrinnen ſo iſts genug geſotten, wo nicht, ſo laß es länger ſieden, auf dieſe weiſe kanſt du allerley früchte in honig einmachen.

451. Wie man Früchte in Moſt einmacht.

Nimm drey theil ſüſſen wein-moſt, thue ihn in einen meßingenen keſſel oder pfanne, ſetze ſie auf kohlen: machſt du aber ein flammen-feuer, ſo ſchaue wohl zu, daß es nicht anbrennt, laß den moſt ſieden, bis zwey theil einſieden, und der dritte theil wie ein ſyrup überbleibt, mache es, wie oben mit dem honig gemeldt worden.

452. Wie man allerhand Sachen candiren ſoll, von Gewürz, Früchten, auch Blumen.

Den zimmet mag man klein oder grob, wie man will, ſchneiden, und fein trucknen, die nägelein müſſen gar trucken ſeyn, venediſche mandeln unabgezogen, an einem tuch fein gerieben, muſcaten-blüthe fein groß geſchnitten; die früchte, als citronen, lemonien, pomerantzen-ſchalen, birnen, nüſſe, müſſen alle zuvor in zucker eingemacht ſeyn, und wieder wohl trucken werden. Kräuter und blumenwerck muß man alles in einem buch fein glatt preſſen und austrucknen, daß ſie glatt bleiben; oder durch einen geſottenen zucker ziehen, wieder trucknen, und zum candiren behalten; man kan das gewürtz alles durch einander, oder jedes beſonder candiren. Was man nun candiren will, ſoll man einrichten in ein kupffern oder zinnern geſchirr, das gleiche weite, oder unten ein wenig enger iſt; darnach ſoll man nehmen auf ein pfund ſpecerey zwey pfund ſchönen, wie vorgemeldt, clarificirten zucker des härteſten und beſten canarien-zuckers, und ihn ſieden, bis er ſich zwiſchen dem finger eines finger-glieds lang aufziehen läſt, ſo ſoll man den zucker kalt laſſen werden, alſo, daß man eine ſuppe auf das wenigſte eſſen könne; darnach ſoll man ihn über die ſpecerey gieſſen, und ein dickes bretlein, das recht darein, darauf legen, daß es ſich ein wenig beſchwert, doch nicht hart, nur daß es nicht über ſich ſchwimmt, und der zucker eines meſſer-rückens dick darüber gehet, alsdenn ſoll mans in einer warmen ſtube in die höhe ſetzen, doch nicht zu nahe zum ofen, und zwey nacht ſtehen laſſen, darnach den keſſel gemach umſtürtzen, und den zucker abſeyhen laſſen, ungefehr zwey ſtunden lang in einer warmen ſtube, darnach ſoll man den keſſel ein wenig nach der ſeiten über eine glut oder kohl-feuer halten, daß es heiß wird, alsdenn ſoll mans umſtürtzen, ſo gehet es heraus, darnach ſoll mans mit einem meſſer fein gemach von einander thun auf ein papier und ausgefüttertes ſieblein, und in einer warmen ſtube über nacht ſtehen laſſen, darnach ſoll man, ſo der keſſel ſauber und trucken iſt, die ſpecereyen wieder darein richten, und den abgeſlaſſenen zucker nehmen, und ein pfund clarificirten zucker dazu, und ihn ſieden laſſen wie zuvor, und ihn ein wenig wärmer als laulicht, fein gemach darüber gieſſen, und wieder zwey nacht wie zuvor ſtehen laſſen, darnach wieder abgeſihen, und von einander klauben, und wieder über nacht ſtehen laſſen, wie zum erſten, darnach wieder in den keſſel einrichten, und lauter friſchen

ized by Goog

zucker ſieden in voriger probe darüber gieſſen, in obſtehender wärme, diß ſoll man ſo lang treiben, bis dick genug candirt iſt, man ſoll jeden zucker nur zwey mal brauchen, man kan den überbliebenen zucker zu andern ſachen brauchen.

453. Wie man das Confect weiß und krauß überziehen ſoll.

Den zimmet muß man länglicht ſchneiden, deßgleichen den ingber und pomerantzen-ſchalen, die nägelein muß man zuvor über nacht in waſſer weichen, und mit einem ſcharffen meſſer von einander ſchneiden, den coriander muß man zuvor über nacht in wein-eßig baitzen oder weichen, und wieder wohl trucknen, man muß aber jegliches beſonder überziehen, darnach ſoll man nehmen auf ein viertel-pfund ſpecerey, ein pfund ſchön canarien-zucker, denſelben clarificiren und ſieden, bis er gleich zwiſchen den fingern ſchlipfferig wird, und ſich ein wenig zieht, die ſpecerey ſoll man in einen confect-keſſel thun, und über den ofen hencken, und den zucker auf einem neben-kohl-feuer behalten, daß er warm bleibt, aber nicht ſiedet, die ſpecerey in dem keſſel ſoll man ein wenig warm machen, und des geläuterten zuckers ungefehr einen halben löffel voll, durch das darzu gehörige trichterlein darauf gieſſen, das trichterlein muß über den keſſel aufgemacht ſeyn, alſo, daß vom erſten guß überall naß wird, darnach es wieder im keſſel abtrucknen, hernach ſoll man etliche mal gieſſen, und wieder abtrucknen, darnach ſoll mans auf ein gefüttertes ſieblein thun, und in einem warmen zimmer ſtehen laſſen zwey oder drey tage; darnach ſoll man wieder nehmen ein halb pfund ſchön canarien-zucker zum ſieden, wie zum erſten, die ſpecerey im keſſel ein wenig warm laſſen werden, und den vierdten theil in den darzu gehörigen trichter gieſſen, und fein dünn aus dem trichter lauffen laſſen, und geſchwind umwerffen, fein gemach abtrucknen; es darff nicht ſehr naß ſeyn, nur gleich das über und über gewärtzt; wann man nun meynet, es ſeye kräußlicht genug, darf man ihn den zucker nicht gar nehmen, iſt es aber nicht krauß genug, ſo nimmt man mehr zucker, man ſolls zum letzten eine gantze halbe ſtund abtrucknen, und in der wärme behalten.

454. Den Zucker-Pinat zu machen.

Zu dem zucker-pinat muß man keinen harten zucker nehmen, er läſt ſich nicht gern ziehen, wird bald hart; man ſoll nehmen ein pfund weiß cononien-mehl, oder ſonſt weichen zucker, daran ſoll man gieſſen anderthalb maas flieſſend waſſer, und über einem kohl-feuer ſieden laſſen, darnach ſoll man zur hand haben zwey runde höltzlein eines fingers dick und lang, die ſoll man legen in einen topff kalt waſſer, wann nun der zucker dicklicht wird, ſoll man der höltzlein eines darunter drücken, und alſobald ins kalte waſſer werffen, über eine kleine weil ſoll mans wieder heraus thun; wann der zucker gar hart daran iſt, ſo ſoll man das höltzlein ins maul nehmen, und den zucker

mit

mit den zähnen herab ziehen, bleibt der zucker als wie ein gläßlein, ſo ſoll man
ihn ein wenig in das kalte waſſer halten, und geſchwinde ins maul nehmen
und zerbeiſſen; zerſpringt es als wie ein glas, ſo hat er genug, iſt er aber noch
etwas zäch, ſo läßt man ihn länger ſieden, bis er die probe hat; Darnach
muß man ihn auf einem marmelſtein, der mit ungeſaltzener butter zuvor
geſchmiert iſt, gieſſen, fein weit von einander; darbey muß eingeſchraubt
ſeyn eine gute eiſerne ſchraube, eines guten fingers dick, und einer guten
ſpanne lang, die muß man auch mit butter ſchmieren, und in der ſchüſſel
ein umberthumb-mehl bey der hand haben, darein ſoll man die hand
tuncken, und den zucker nehmen, alſo an die ſchrauben werffen, und ge-
ſchwind ziehen, bis er weiß wird; wenn er nun weiß genug iſt, ſoll man
ihn auf ein weiß pergament, das mit umberthumb-mehl beſtreuet iſt, thun,
und in das pergament einwickeln, und unter die achſel nehmen, daß er
fein warm bleibt, alsdenn ſoll man mit der rechten hand ein zipffel nehmen
von dem zucker, da muß ein anderer menſch eine ſcheere haben, die mit but-
ter geſchmiert iſt, und ſo lang man den zucker haben will, mit der ſcheer ab-
ſchneiden; darnach muſt du den abgeſchnittenen zucker fein gleich ziehen und
drehen, und fein gerad auf den tiſch legen, alſo lang liegen laſſen, bis er
warm zu eſſen iſt; wenn er noch zäch iſt, oder ſich an die zähne legt, muß
er länger liegen. Darnach ſoll man ihn in einer geſtatt behalten, darf
nicht gar zu warm ſtehen.

455. Allerley Kräuter und Blumen-Werck mit Zucker zu überziehen.

Man ſoll tragant in roſen-waſſer weichen / und durch ein tüchlein zwin-
gen, und einen löffel voll zucker darein rühren, daß es wird wie ein klei-
nes kinder-mus, die kräuter und blumen ſoll man damit mit einem pin-
ſel überſtreichen, und darnach in klein geſtoſſenen und geſähten zucker wohl
umkehren, daß ſie über und über mit zucker überzogen ſeyn, darnach auf
ein papier legen, und in einer torten-pfanne, oder bey einem ofen kühl ab-
trucknen. Die ribes-beerlein oder weixeln kan man gleich alſo überziehen;
allein die ribes-beer müſſen gar trucken, und die weixeln ein wenig über-
dörrt ſeyn, und man muß nur in dem zimmer trucknen, nicht in der tor-
ten-pfanne.

456. Das aufgeworffene Zucker-Werck zu machen.

Man ſoll ſchönen weiſſen tragant über nacht in zimmet oder roſen-
waſſer weichen, und durch ein dickes tuch drücken, daß er gar feſt iſt,
und in einen ſteinernen mörſel thun, und wohl ſtoſſen mit dem allerfeineſten
und ſchönſten zucker, der dreymal geſäht iſt, daß ein feſter teig wird, von
demſelbigen teig ſoll man heraus nehmen, nach gelegenheit des models,
und geſähte ſtärcke auf ein papier ſtreuen, und ihn eines fingers dick
aus-

Digitized by Google

auswalcken oder knöten, das model darauf drücken, und fein nach dem model heraus ſchneiden, darnach in einer torten-pfanne backen, ſo gehen ſie hoch auf, aber man muß ſehen, daß nicht braun wird, und die glut muß unten und oben gleich ſeyn: will mans aber gefärbet haben, ſo nimmt man aus der apothecke allerley farb-tücher, die weicht man über nacht in roſen oder zimmet-waſſer/ und weicht den tragant darein; man mag ſich auch von den gebogenen modeln ausſchneiden, ſo werden ſie auch gar ſchön, aber man muß auf oblat legen, ſie zerbrechen ſonſt, man kan auch von dieſem zeug allerley holchippen, pretzel, und dergleichen machen.

457. Wie man das durchſichtige Eyß macht.

Man ſoll gar ſchönen tragant ſtoſſen, und ziemlich viel roſen-waſſer daran gieſſen, daß er wohl zergeht, darnach in ein tüchlein drücken, daß er in der dicken iſt, wie gar ein dünner kinder-mus, daß man ihn gieſſen kan, gar lauter; darnach ſoll man nehmen den ſchönſten drey mal geſähten zucker, und darein rühren, daß es dicke wird wie ein grieß-koch oder mus, das ſoll man alſo ſtehen laſſen; wann man etwas machen will, darzu man das eyß bedarff, ſo ſoll mans einen tag zuvor machen, ſo zergeht der zucker darinn, und wann mans auffſtreichen will, ſoll mans in ein heiſſes waſſer netzen, ſonſt läſt es ſich nicht gern auffſtreichen, man muß nicht feſt rühren, ſonſt wirds nur weiß und dick, und nicht ſpitzlicht und durchſichtig.

458. Muſcatzin Leb-Zelten.

Nimm ein pfund ungeſchälte mandeln, wiſche den ſtaub darvon, alsdann ſtößt man ſie gröblich, aber fein gleich, und gantz ohne zugieſſen, wann ſie geſtoſſen ſeynd, nimmt man ein pfund geſtoſſenen zucker, 8. loth mund-mehl, geſtoſſenen zimmet, daß ſie braun darvon werden, muſcaten-nüſſe geſchnitten, ſo viel man will, miſch alles wohl unter einander, und ſchlage 6. gantze eyer darein, und mach den teig darmit an: man darff nicht alles auf ein mal daran gieſſen, dann es bald vergoſſen, der teig muß feſt angemacht, darnach auf oblat gelegt, und nach dem brod, oder paſteten gebacken werden.

459. Gute Gewürtz Leb-Zelten oder Pfeffer-Nüßlein.

Nimm ein pfund ſchönes mehl, ein pfund geſtoſſenen geſähten zucker, zimmet, nägelein, muſcaten-nüſſe, jedes ein loth, das gewürtz alles gröblicht zerſchnitten, 5. eyer-klar/ 3. eyer-dotter wohl abgeklopfft, und den teig damit angemacht, und leb-zeltlein oder wie pfeffer-nüßlein daraus formirt.

460. Wie man die geſtiffelten Leb-Zeltlein macht.

Lang geſchnittene mandeln, piſtatzien, zimmet, nägelein, pomerantzen-ſchalen, alles unter einander, nimm auch einen eyer-klar, und klopffs fein faimig oder ſchäumig ab, darnach nimm zucker, und rührs unter die eyer-klar, als wie ein brey oder köchlein, und mach mit demſelbigen teig die mandeln ab/

 nimm

nimm auch zucker darzu, ſo ſüß mans haben will, darnach nimmt man oblat, und ſchneidet leb-zeltlein viereckigt, und ſtreicht oben auf ein waſſer-eyß, und bäcket es fein ſchön.

461. Paſteral-Leb-Zeltlein oder Pfeffer-Nüßlein.

Nimm auf ein pfund mandeln ein pfund zucker, die mandeln klein geſtoſſen, und den zucker ſchön geſähet, alsdann ein halbes pfund zucker dick geläutert/ und die geſtoſſene mandeln hinein, und abgetrucknet, und abkühlen laſſen, darnach mit dem halben pfund zucker abgeknötet, und ausgemacht, und fein dünn ausgewalgt, und die leb-zeltlein in das modell gedruckt, und zwey ſtund ſtehen laſſen, damit ſie nicht aus einander rinnen.

462. Leb-Zeltlein von grünen Pomerantzen zu machen.

Reibe das gelbe von pomerantzen auf einem reib-eiſen herab, das grüne binde darnach in ein tüchlein, und ſtoſſe es in ſiedendes waſſer, laß ein ſud herüber thun, thue es hernach geſchwinde in ein kaltes waſſer, und das thue ſo lang, bis die bitterkeit heraus kommt, und truckne hernach die pomerantzen, daß ſie gantz trucken werden, ſtoſſe ſie in einem ſteinern mörſel, gieſſe darzu lemonien-ſafft, und allezeit geſtoſſenen zucker, nach und nach ein löffel voll, bis es wird wie ein teig, darnach mache leb-zelten daraus, und truckne ſie auf einem bretlein.

463. Weiſſe Lemonien-Leb-Zeltlein zu machen, mit Aepffeln oder Quitten vermiſcht, von Aepffeln werden ſie ſchön weiß, aber von Quitten geſchmächer und fahl.

Nimm eine citrone, thue die gelben ſchalen darvon, darnach reibe das weiſſe in ein friſches waſſer, laß ſie eine halbe ſtunde weichen, alsdann die geriebene citrone aus dem friſchen waſſer genommen, in ein tüchlein gebunden, und in ein heiſſes waſſer geſtoſſen, daß das rauche weg kommt, thue es heraus, legs geſchwind in das kalte waſſer, darnach nimm die citrone unter ein halb pfund durchgeriebene quitten und äpffel gerührt, und nimm ein halb pfund ſchönen weiſſen zucker, ſtoſſe ihn klein, miſche ihn unter die quitten, laß ihn ſieden, bis er ſich vom becken ſchält, alsdann in eine ſchüſſel geſtürtzt, laß ihn über nacht ſtehen, alsdann auf das papier den leb-zeltform aufgeſtrichen, und nach gefallen der dicke auf das modell gedruckt, man kan das ſaure von citronen ſchön auslöſen, und darunter miſchen, gleich wann mans vom feuer will heben, man muß aber achtung geben, daß die hitze nicht zu zäch hinein gehet, wann ſie zwey tage auf dem papier liegen, muß man ſie ſchön abledigen, daß ſie fein rösch trucken werden, ſo bleiben ſie innwendig ſchön ſafftig.

464. Gute Citronen-Leb-Zeltlein zu machen.

Erſtlich nimm die citronen, ſchneide die gelbe ſchalen herab/ ſchneide ſie gar klein, binds in ein tüchlein, laß es ſieden, bis das handige darvon [illegible]

Digitized by Google

alsdenn nimm auch das weiſſe von den citronen, ſchneide es wie rüben, thu es in ein tuch einbinden, laß wohl ſieden, bis ſie ſo weich werden, daß ſie ſich zerſtoſſen laſſen, alsdenn nimm ein pfund zucker, der grob geſtoſſen iſt, und drey viertel-pfund ſolche geſottene citronen, und den zucker gar wohl durch einander bis gar klein iſt, alsdenn thue die geſtoſſene citronen in ein becken, ſetz auf eine glut, thue das ſaure von den citronen darein, und die gelbe ſchale auch ſo viel du wilſt, alsdenn wird ein feines teiglein, mach die leb-zelte daraus, thu es beym ofen trucknen, ſie ſeynd gewiß gut.

465. Nürnberger Leb-Zelten oder Pfeffer-Nüſſel.

Nimm ein halb maas oder wie viel du machen wilſt honig, ſetz es zu dem feuer, daß es ſiede ſo lang bis es ziemlich braun werde, rührs immerdar im ſieden, nimm ſemmel-mehl, ſchütte den honig darein, denn nimm zerſtoſſenen pfeffer, geſchnittene muſcat-nüß und ingber darunter, mache einen teig, aber nicht zu feſt, walge ihn aus, drücke ihn in die model oder formen, aber nicht zu dick, dann ſie werden im backen dicker, ſträue auf ein bret mehl, und leg die leb-zelten darauf, backs in einem ofen, aber ehe du es hinein legſt, muſt du es mit waſſer überwiſchen, daß ſie nicht mehlig ſeyn, und wann ſie ſchier gebacken, ſo nimm ſie heraus, legs wieder auf ein ander bret, und überſtreiche ſie mit einem wohl heiſſen waſſer, thue es wieder in dem ofen ſo lang, daß ſie nur übertrucknen, man kan in dem ofen am erſten einen probiren, wird er blätterig, ſo iſt der ofen zu heiß.

466. Weiſſe Engliſche Leb-Zelten.

Nimm eingeweichten tragant ſo viel du wilſt, ſtoß zucker darein, welcher klein geſähet iſt, hernach nimm den teig und friſche lemonien-ſchalen klein geſchnitten, auch gar ein wenig mund-mehl darunter, walge den teig aus, drück ihn in die model oder formen, leg ihn auf die oblat, und backs fein kühl und langſam, daß ſie fein weiß bleiben, wann du es aber braun wilſt haben, ſo nimm geriebenen zimmet darunter, ſie gehen im backen hoch auf.

467. Eyß-Leb-Zelten.

Von neu gelegten eyern nimm das klare, und ein wenig roſen-waſſer, rührs mit einem ſaubern löffel wohl ab, rühr immerzu ein löffel voll geſähten zucker darzu, du muſt ſo lang rühren, daß, wenn man den topff umbkehret, nichts ausrinne, hernach nimm darunter klein geſchnitten eingemachte citronen, auch geſchälte und grob geſtoſſene mandeln, rührs wohl darunter, ſträus auf oblat, ſchneids in form, wie kleine marcepan, bey einem heiſſen ofen, oder in einer zarten pfanne getrucknet, wie man das zucker-eyß macht.

468. Gedruckte Leb-Zelten von Lemonien-Safft.

Nimm ſchön geſähten zucker und friſchen lemonien-ſafft, ſchneide lemonien-ſchalen gar klein, nimm ein wenig darzu, mache ein teig daraus, walge

ihn mit geſähtem zucker aus, drücks in hölzerne model oder formen, truckne es an der lufft, oder in einem warmen zimmer, ſie ſeynd gut, wann ſie neu ſeyn.

469. Zimmet-Leb-Zelten oder Pfeffer-Nüßlein zu machen.

Nimm ein halb pfund mandeln, klein geſtoſſen, nimm den ſafft von 3. oder 4. lemonien, darnach ſie ſafftig ſeyn, zu unterſchiedenen malen, miſch darunter 1. pfund ſtercke oder krafft-mehl, und 1. pfund ſchön geſäheten zucker und zimmet-ſtaub, ſo geſäht muß ſeyn, von lemonien die ſchalen, das würcke alles wohl durch einander ab, ſchlags auf ein oblat, backs kühle.

470. Wie man die ſpringenden Leb-Zelten oder Pfeffer-Nüſſe machen ſoll.

Nimm ein pfund zucker, gieß ein ſeidel waſſer darein, wann der zucker darinn zergehet, ſo ſetz ihn auf eine gute glut, und laß ihn ſieden wie ein gutes paar eyer, alsdann thut man das gewürtze darein, läſt es auch einen ſud thun, gewürtz kan man nehmen darnach eines gern gewürtz hat, nägelein, ingber und muſcaten-nüſſe, hernach ſeyhe mans herab, und rühr ein ſchönes mehl darein, daß es ein teig werde, den man auswalgen kan, walge ihn aus, ſo dünne wie ungefehr einen guten meſſer-rücken, alsdann drücke ihn in die model, ein bret muſt du dicke mit mehl beſtreuen, und die leb-zelten darauf legen, und gleich nach dem brod hinein thun, oder wenn der ofen nicht gar zu heiß wäre, müſte man ſie hinein ſetzen zum brod, und wann ſie gebacken ſeyn, nimm ſie heraus, thus vom bret herab, und kehr das mehl darvon, ſo wohl auch von dem bret/ legs wieder auf das bret, und beſtreichs, ſchlag ein oder zwey eyer gantz auf, rührs ziemlich, einen guten 3. löffel voll geſtoſſenen zucker darunter, mit dieſem beſtreichs, thus wieder in ofen, laß alſo eine kleine weil darinn, daß ſie abtrocknen, ſo ſeyn ſie recht.

471. Magen-Strizel oder Stollen.

Nimm 1. pfund zucker, 4. loth eingemachte citronen, 3. loth eingemachten ingber, 5. loth mandeln, 1. loth zimmet, 1. quintlein muſcaten-blüthe, ein quintlein nägelein, die ſtücke müſſen alle gleich und gleich geſchnitten ſeyn, wann dieſes geſchehen, muß man den zucker zu kleinen ſtücklein zerſchlagen, und 1. ſeidel waſſer darauf gieſſen, und auf dem feuer ſieden laſſen, bis er flieſt, alsdann vom feuer gehoben, zum erſten das eingemachte, darnach das gewürtz, zuletzt die mandeln darunter gerührt, und wann er anfängt dick zu werden, ſo muß man ihn in die papierne häuslein oder marmel-ſtein gieſſen/ wann ſie kalt und trucken ſeynd, gehen ſie gern herab.

472. Blaue Veilgen-Wurzel.

Erſtlich nimm 1. pfund oder 1. halbes ſchönen zucker, ſtoß ihn klein, drücke den ſafft von einer lemonien daran, ſamt ein wenig friſch brunnen-waſſer, daß der zucker fein feucht werde, ſetz es über ein klein glütlein, und rühr den zucker wohl auf, laß ihn nicht zu lang ſieden, wirff die abgeſchnittene veilgen darein, rührs wohl unter einander, doch nicht lang, ſchlag den teig

auf

auf einen zinnernen teller, welcher vorhero mit ſchmaltz geſchmiert ſey, darnach ſchneide ihn zu ſtritzeln oder ſtollen, und laß kalt werden.

473. Gute Kopff-Strizel.

Erſtlich nimm ein pfund zucker, hernach das gewürtz, zimmet, ingber, nägelein, 1. loth muſcaten-nüß, muſcaten-blüthe, 1. loth coriander, cubeben, ein halb loth aniß, fenchel 1. loth, kümmel ein halb loth, das alles muß man klein ſtoſſen, und den zucker in eine meßingene pfanne gethan, und ein ſeidel oder halb roſen-waſſer daran gegoſſen, und muß fein langſam ſieden laſſen, bis daß es geſtockt, darnach ſchlags auf einen zinnernen teller und ſchneide ſchnitzlein daraus.

474. Memorien- oder Küchlein-Zelten.

Nimm ein halb pfund zucker, und ein halb pfund mehl durch einander, thue aber ein wenig davon zum ausmachen, dann nimm drey neu-gelegte eyer und ein dotter, ſpriedele oder querdel ein wenig eßig in einem topff ab, und nimm eine ſeyh-pfanne, ſeyhe ihn aufs mehl, mach einen teig daraus, wer will, kan ihn ein wenig pfeffern, walge den teig in der dicke eines meſſers-rückens, und mache zeltlein daraus.

475. Gedult-Zelte oder Küchlein.

Nimm vier loth ſchönes ſemmel-mehl und fünff loth geſähten zucker, ſchlage drey gantze eyer wohl ab, und mache einen teig, rührs zwey ſtunden, ſchmier das blätlein mit wachs, und tropffe darauf in der gröſſe wie weiſſe zucker-zeltel, backs kühl ab, von dieſem teig kan man ſtritzel machen, ſchneide oblat und gieſſe den teig darauf, nicht zu viel auf ein mal, damit er nicht abrinne, auf der ſeiden ſchneide geſchälte mandeln länglicht, und belegs überwärts oder ſchrems oder die quere, backs in einer torten-pfanne, wann ſie ſchier gebacken ſeyn, nimms heraus, und beſtreichs mit tragant-eyß, backs wieder, ſo ſeynd ſie fertig.

476. Der Käyſerin-Lemonien- oder Nüßlein-Zelte.

Erſtlich nimm ein halb pfund ſchönen zucker, von zwey lemonien den ſafft, darzu ein viertel-pfund mandeln / einer halben nuß groß eingeweichten tragant, dieſes alles ſtoß klein, alsdann nimm von 2. eyern das weiſſe, klopffs wohl ab, daß es wie ein faim oder ſchaum, mach einen teig damit an, nimm von einer lemonien die ſchalen, gar klein geſchnitten, darunter ein wenig zucker zum einwürcken, wann der teig fertig, drücke ihn in die model, legs auf oblat, und backs ſubtil, oben mach kohlen wie unten, ſie lauffen gar ſchön auf.

477. Einen weiſſen Quitten-Safft über die Spalten, und in die Model zu machen.

Man ſoll von einer citronen das weiſſe ſchneiden, zu dünnen blätlein, derſelben zwey gute hände voll nehmen, und die putzen von den geſottenen quitten, darvon man das gute abgeſchnitten hat, die ſoll man zer-

ſchneiden ſamt den kernen, ein 6. oder 7. ſolche poßen, und 2. gauffen oder
4. hände voll rohe ungeſchälte quitten-ſpältlein nehmen, daran ſoll man friſch
waſſer gieſſen, und auf einem röſchen feuer ſieden, bis die quitten-ſpältlein
und citronen weich werden, alsdenn 2. hände voll ſpältlein von birnen, äpf-
fel darein thun, und noch 2. oder 3. ſud thun laſſen, laß die ſpältlein ein we-
nig erkalten, darnach ſoll man alles durch ein ſtarckes tuch treiben, darnach
wieder durch ein tuch ſeyhen, damit nichts dickes darein kommt, und der ſafft
ſchön lauter wird; von dieſem ſafft ſoll man mehr als ein halbes maas und
doch nicht gar 3. ſeidel zu einem pfund, und ein viertel-pfund zucker nehmen,
und wenn der zucker zergangen, auf ein röſche kohl-glut ſetzen, daß bald an-
hebt zu ſieden, und ſauber zu faimen oder ſchäumen, und alſo ſieden laſſen, bis
er geſtehet, darnach ſoll man ihn wieder eine weil auf einem kleinen glütlein
ſtehen laſſen, daß er nicht mehr ſiedet, und ſauber abfaimen, ſo kan man ihn
überſpälten, oder in die model gieſſen.

478. Wie man den rothen Quitten-Safft machen ſoll.

Nimm friſche quitten, ſchäle ſie ſchön, ſchneid ſie in einem ſaubern hafen
blat-weiſe, daß der topff eben voll ſey, gieß den topff voll mit heiſſen waſ-
ſer an, laß bey einem feuer fein gemach ſieden, verdeckt, einen halben tag, daß
der ſafft ſchön leib-farb darinn wird, ſeyh ihn in ein kühles geſchirr, laß über
nacht ſtehen, preß hernach den ſafft von den quitten aus, nimm auf ein halb
maas ſafft ein halb pfund und 2. loth zucker, laß ihn in einem becken zugedeckt
gemach ſieden, bis es geſtehet, je gemach er ſiedet, je ſchöner und röther wird
er, gieß ihn die model, welche gleichfalls zuvor mit waſſer genetzet
ſeyn, er muß nicht zu lang in den modeln ſtehen, er gehet ſonſt nicht gern
heraus.

479. Wie man die rothen Quitten-Spalten einmachen ſoll.

Nimm ſchöne groſſe quitten, wiſche ſie ſauber ab, legs in ein wallend waſſer,
laß nur ſo lang ſieden daß ſie ein wenig weich zu greiffen ſeyn, nur nicht
zu viel, nimms heraus, ſchäle ſie ſchön, ſchneide aus einer quitten 2. ſpalten,
ſchneide den kern und das ſteinige davon, nimm ein pfund zucker, und läuter
ihn mit anderthalb ſeidel waſſer, nimm ein halbes ſeidel oder mehr ſolchen
quitten-ſafft darein, wie oben geſchrieben, den man zu dem rothen quitten-
ſafft braucht, laß ſieden, wäge ein halb pfund quitten-ſchalen, und leg ſie in den
zucker, laß wohl verdeckt gar gemach auf einer glut ſieden, drey ſtunden, ſo
werdens ſchön weich und roth, nimms heraus auf einen teller, laß kühl wer-
den, beſtecks mit zimmet und nägelein, oder nur mit citronen, legs in ein glas
oder tiegel, den ſafft laß noch ein wenig ſieden, bis er geſtehet, gieß ihn über
die ſpalten, ſo ſeynd ſie recht.

480. Wie man die weiſſe Spaniſche Latwerge machen ſoll.

Nimm die gantzen quitten, und wiſche ſie ſauber ab, legs in ein ſiedendes waſ-

waſſer, laß ſieden, bis ſie weich zu greiffen ſeyn, ſo nimm ſie heraus, weich zuvor zwey loth zucker ein in waſſer, gieß aber nicht zu viel waſſer daran, ſchäl darnach die quitten und ſchneid das beſte herab, und wäge ſechs loth, ſetz den zucker auf ein feuer, und läutere ihn ſchön, laß ihn ziemlich dick ſieden, thue dann die ſechs loth quitten darein, laß geſchwind ſieden, verfaims fein, thus in die gläſer.

481. Wie man die rothe Latwerge machen ſoll.

Nimm die gantze quitten und wiſche ſie ſauber ab, und legs in ein ſiedendes waſſer, laß ein wenig ſieden, daß ſie nicht gar zu weich werden, ſchäls und ſchneids darnach zu blätlein, nimm ein halb pfund zucker, gieß daran ein halbes ſeidel ſolchen quitten-ſafft, wie man zu den rothen quitten-ſafft braucht, läutere den zucker darmit, nimm darnach ein viertel-pfund der geſchnittenen quitten, laß über einer glut zugedeckt gemach ſieden, je länger es ſiedet, je rother es wird, nimm auf die letzt lemonien-ſchalen und citronen darein, gieß es in gläſer.

NB. Willſt du rothe oder weiſſe latwerge machen, ſo durchſchlagen iſt, ſo machs alſo, doch daß die quitten durchgeſchlagen werden durch ein ſieblein.

482. Eine gar gute Quitten-Salſe.

Man ſoll von den geſottnen quitten-ſpalten den ausgepreſten ſafft nehmen ein halbes maas, drey gute gauſſen oder hände voll wohlzeitige weinbeeren, die ſoll man zerſtampffen, und mit ſamt dem ſafft in obbemeldten ſafft ſchütten, und darinn ſieden laſſen, bis er ſchön weixel- oder kirſch-braun wird, darnach durchſeyhen, und die hülſen wohl ausdrucken; alsdann ſoll man zu jeglichem ſolchen ſeidel ſafft nehmen ein viertel-pfund zucker, und mit einander ſieden laſſen, bis er geſtehet, darnach ſoll man gar kleine gewürffelte geſchnittene lemonien-ſchalen daran thun, und noch ein wenig ſieden laſſen, und in ein hohes glas gieſſen. Dieſe ſalſe kan man zum bratens oder tuncke geben, wann mans mit wein abtreibt; aber man kans auch auf die ſchalen geben, wann mans fein ſtück weiß heraus faſt, und mit confect beſträuet.

483. Die truckene Quitten-Spalten einzumachen.

Man ſoll die quitten-ſpalten allerdings in ſyrup einmachen, man ſoll ſchöne groſſe quitten ſieden, daß ſie fein alle gleich durchſotten ſeyn, nicht gar weich, nur daß ſie ſich greiffen laſſen, ſauber ſchälen, und eine in 2. oder 3. ſpältlein ſchneiden, das ſteinige wohl heraus, und mit zimmet beſtecken, darnach in ein tiegel richten, und den zucker in der dicken ſieden, daß er ſich ein wenig aufzieht, und darüber gieſſen; darnach ſoll man ſchönen zucker ſieden, ſo viel daß es haare giebt; doch nicht ſo viel als zu den zelten gieſſen, darnach ſoll man ihn mit dem reib-holtz in der pfanne wohl ſtarck reiben, daß er weißlicht wird, in der dicken als ein kinder-muß; die ſpalten müſſen zuvor auf einem reiterlein bey einem ofen

wohl

wohl abtrucknen, darnach ſoll mans im zucker umkehren, daß er fein dünn daran hängen bleibt, und einen neben den andern aufs reiterlein legen, und in einem back-ofen oder gar heiſſen ſtube geſchwinde trucknen, ſo bleiben ſie inwendig fein weich, man ſoll auch mercken, wenn man ſie trucknen will, ſoll mans zuvor in dem ſyrup, darinn ſie gelegen ſeyn, ziemlich weich ſieden, und noch mehr zucker daran legen.

484. Das ſchöne durchſichtige Quitten-Werck zu machen.

Du muſt die allerſchönſten quitten, ſo nicht roth und mehlicht ſeynd, gar weich ſieden, und wohl dicke ſchälen, damit nichts rothes darbey bleibt, und nur das beſte herab ſchneiden, und geſchwind durch ein enges ſieb ſchlagen, nur was gern durch geht; und weil man die quitten durch ſchlägt, ſoll man wieder etwa zucker ſieden, damit ſie nicht lange ſtehen dörffen, man ſoll auf ein halb pfund quitten, ein pfund des allerſchönſten zuckers nehmen, denſelben gar klein zerſchlagen, und darein 1 ſeidel ſchönes waſſer gieſſen, und ſo lang ſieden laſſen, daß wenn man einen tropffen in ein kaltes waſſer fallen läſt, der von ſtund an ſtehet, und zwiſchen den fingern als ein wachs ſich drucken läſt, darnach ſoll man die quitten darein rühren, biß fein glat wird; man muß nicht gar lang rühren, es wird ſonſt nicht durchſichtig. Darnach ſoll mans in darzu gehörige model oder formen ſchlagen, dieſelben zuvor ins heiſſe waſſer legen, und hernach in einer ſtube, doch nicht gar in einer warmen ſtube, laſſen trucken werden, wenn mans in einer gar warmen ſtube trucknet, bekommen ſie gar eine grobe haut, es muß auch nicht zu kalt ſeyn, man kans auch mit allerley farb-tücher gefärbt machen, wenn man dieſelbe in das waſſer weicht, das man an den zucker gieſt, und mit blauen korn-blumen-ſafft kan mans ſchön blau färben, das es ſchön an geſtalt geſotten, und mit quitten darein gerichtet ſeyn; wenn man nur ein klein löffel voll dieſes ſaffts darein gieſt, muß man nimmer ſieden laſſen. Man kans auch mit den bälgen von ſchwartzen weinbeeren, weixel- oder kirſch-braun färben, wenn man die gar wohl ausgepreſten bälge in dem waſſer ſiedet, das man an zucker gieſt, biß es die farbe annimmt.

485. Citronen-Spalten einzumachen.

Die citronen muß man länglicht oder rund ſpalten und 9. tage im friſchen waſſer liegen laſſen, alle tage in ein friſches waſſer legen, mit der hand von einem geſchirr in das andere legen, hernach ſetzt man in einem groſſen becken ein waſſer über, und laß es ſieden, man ſaltze das waſſer ſo viel, als man eine fleiſch-ſuppe ſaltzt, und wann das waſſer ſiedet, ſo legt man die citronen darein, und läſt ſie ziemlich wohl ſieden, ſo viel man ihn weich oder hart haben will, und nachdem legt man ihn wieder in ein friſches waſſer, läſt ihn eine halbe ſtunde liegen, und legt ihn in etliche friſche waſſer allzeit über eine halbe ſtunde 3. oder 4. mal, hernach legt man ihn auf ein ſaubers tuch,

daß

daß er wohl abtrucknet, und legt ihn hernach in den topff oder geſchirr, darinn man ihn haben will; den zucker ſiedet man auch unterdeſſen, man läutert und ſied ihn, und gieſt viel waſſer darauf, daß er gar dünne iſt, und gieſt ihn, wann er kalt iſt, über die citronen, und beſchwert die citronen ein wenig, daß der ſafft darüber geht, und über den andern oder dritten tag ſiedet man den ſafft wieder, aber nur gar wenig, daß er nicht bald dicke wird; den zucker oder citronen haben wir nie gewogen, ſondern nach geduncken genommen, daß nur der ſafft allezeit wohl darüber geht, den ſafft kan man ſo lange ſieden, bis man ſiehet, daß er gar wohl in die citronen iſt gegangen, hernach darf man ihn nicht mehr ſo offt ſieden.

486. Wie man das Citronen-Kraut machen ſoll.

Erſtlich ſchneide ich die citronen in die gröſſe, wie es mich gedüncket, und daß fein länglichte ſchnitzel werden, hernach thue ſie in einen topff, und ſaltze ſie gar wohl, gieſſe waſſer daran, daß über die citronen geht, laß über nacht alſo ſtehen, hernach ſiede ſie in einem waſſer, aber nicht gar zu viel, wann es anfängt ein wenig durchſichtig zu werden, ſo thue ſie vom feuer, und ſeyhe das waſſer ab, ſchütte ſie alſo in ein ſchaff friſches waſſer, das thut die citronen wieder röſch machen, und laß alle ſtunden ein friſches daran tragen, den andern tag lege ſie auf ein ſauber tuch, daß es hübſch abtrucknet, und läutere einen zucker, den gieß kalt darüber, laß ihn einen tag alſo ſtehen, den andern oder dritten tag ſo ſiede den zucker wieder, muſt aber ein ſtück zucker darein legen, das thue zwey mal nach einander, ſonſt wird der ſafft zäch, wann alsdann die citrone nicht mehr wäſſerig wird, und der zucker die rechte dicke hat, ſo darf man ihn nimmer ſieden.

487. Die geblätterten Citronen zu machen.

Erſtlich ſchneide die citronen ſpalten-weiſſe, daß das ſaure heraus kommt, und die ſpältlein thue in ein geſchirr, ſaltze ſie, gieß waſſer daran, laß über nacht daran ſtehen, hernach ſeyhe das waſſer herab, lege ſie in ein anders, und alle tage zwey mal friſches waſſer, laß ſie drey tage alſo ſtehen, alsdenn wäge ſie, und nimm auf ein pfund ein viertel-pfund zucker, darauf ſchütt ein halbes ſeidel waſſer, und läutere ihn, die citronen aber laß in ein waſſer ſieden, doch nicht zu viel, thue ſie geſchwinde in ein friſches waſſer, und ſo etlichmal abgefriſcht, alsdann abgetrucknet und in zucker geſchüttet, ziemlich lange, bis er ſchön durchſichtig wird.

488. Wie man die geſchabte Citronen macht.

Nimm die citronen, reibe ſie an ein reib-eiſen bis an das ſaure, hernach wäge ſie, und binde ſie in ein ſauber tuch, und überſiede ſie in einem saubern waſſer, daß das bittere davon kommt, auf ein pfund citronen muß man nehmen drey pfund zucker, den muß man läutern, auf ein pfund zu-

cker, ein ſeidel waſſer gieſſen, du muſt ihn ſieden laſſen bis er ſich ſpint, hernach laß ihn ein wenig kühle werden, thue die citronen darein, und zerrühre ihn, daß er nicht knoppert wird oder bleibt, hernach muſt du ihn wieder ſieden, bis er ſich vom becken ſchält, hernach kanſt du einen lemonien-ſafft hinein drücken, daß er ein wenig fürſchlägt, und in ein latwerg-gläßlein einfüllen, wilſt du ſie aber in torten oder kräpffel machen, ſo nimm auf das pfund citronen fünff viertel-pfund zucker, und in gläſer gethan.

489. Wie man die gehächelte Citronen machen thut.

Die citronen hächelt man gar auf einer kleinen hächel, und weicht ſie acht tage, alsdann läutert man den zucker gar dünne wie ein waſſer, und legt die citronen auf ein tuch, aber nur ſo lange, daß der zucker ſieden thut, dann ſonſten wird er gar zäch, und laß ihn zwey ſud thun, darnach gleich heraus, dann wann er lange ſieden thut, wird er weiß, aber den ſafft ſiedet man recht an die ſtatt, dicke wie man ihn haben will, gieſſe ihn darüber, mit einem papier zugedeckt, aber nicht verbunden.

490. Pomeranzen-Citronen- und Roſmarin-Blüthe friſch einzumachen.

Nimm die blüthe noch zugethan gleich friſch von dem baum, ſetze waſſer über, und wanns über und über ſiedet, ſo wirff die blüthe darein, laß noch 3. gute ſud damit thun, hernach ſeyhs mit dem heiſſen waſſer in ein gantz friſches, laß aber nicht lang darinnen liegen, daß ſie ſchön weiß und durchſichtig ſeynd, ſo thue ſie auf ein ſaubers reiterlein, nimm ein zweyfaches tuch, und ſchütts darauf, daß ſie wohl abtrucknen, und mit einem tuche zugedeckt, unterdeſſen kanſt du etwas zucker ziemlich dicke ſieden, wie man ihn ſonſten zu dergleichen ſachen ſiedet; wann die blüthe ſchon trucken, kanſt du ſie wieder auf ein tuch legen, hernach thue es in ein glas, ſchütte den ſafft kalt darüber, die erſten drey tage muſt du ihn alle tage ſieden, und den zucker nachgelegt, ſonſten werden ſie gleich wäſſerig, hernach den dritten tag ſchaue, ob ſie die rechte dicke haben, ſo ſeynd ſie gut.

491. Gantze Hötzepetſchen oder Hanebutten einzumachen.

Die gantze hötzepetſchen oder hanebutten läſt man an dem ſträußlein, macht einen ſchnitt nach der länge in die beeren, und thut die kerne und das rauche ſauber heraus, und läſſt alſo an den ſträußlein hencken, richts in ein glas, und gieſt den geläuterten zucker darüber, in drey bis vier tagen gieſt man den zucker wieder ab, und legt ein brocken darzu, läſt ihn ſieden, und alsdann kalt wieder auf die hötzepetſchen oder hanebutten gegoſſen, diß kan drey bis viermal alſo geſchehen, ſo ſeynd ſie fertig.

NB. Die gantzen weinſchärlinge an den ſträußern macht man auch alſo.

492. Die grünen Agres und Zwetſchken einzumachen.

Die agres nimmt man, wie ſie halb zeitig ſeyn, löſt die kerne ſubtil heraus,

aus, läſt ſie in einem kupffern geſchirr ſieden, in denſelbigen waſſer über nacht ſtehen laſſen, des andern tages die agres in ein glas gethan, und geläuterten zucker darüber gegoſſen, in drey tagen wieder abgegoſſen, ein ſtück zucker nachgelegt, und dieſen geläuterten zucker wieder auf die agres gegoſſen, diß kan auch 3. bis 4. mal geſchehen, ſo ſeynd ſie fertig. NB. Die grünen zwetſchken werden auch alſo gemacht, allein ſie müſſen gantz geſotten werden, und nichts ausgelöſt.

493. Die Weixel, Kirſchen, Riebeſel, Dientel, und dergleichen in Zucker einzumachen.

Man nehme 1. pfund zucker, den läutere mit einen ſeidel waſſer, darzu nimm 1. pfund ſchöne ſpaniſche weixel oder kirſchen, ſtutze ſie halben theil von dem ſtengel, legs in den geläuterten zucker, laß ſieden, ſo lang bis ſie ſchön weich werden, alsdann in einem erdenen tiegel über nacht ſtehen laſſen, des andern tags die weixel oder kirſchen abzuſieden, die ſultze noch einmal geſotten, und die weixel in die heiſſe ſuppen gelegt, hernach überkühlen laſſen, und in die gläſer gefüllt. NB. Alſo auch die amarellen, die marillen, pferſich, quittenen-ſpalten, und dergleichen früchte, machet man auch alſo; allein was dergleichen gröſſers obſt, nimmt man auf ein pfund 5. viertel-pfund zucker, und läſt es deſto beſſer ſieden.

494. Die Zwetſchken auf die Confect-Schalen zu machen.

Erſtlich nimm ſchöne groſſe und wohlzeitige zwetſchken oder pflaumen, hübſch in einem weiten keſſel oder tiegel, oder dergleichen geſchirr hinein, die ſtengel in die höhe, hernach läutert man den zucker nach geduncken, daß die zwetſchken bedeckt werden, wann er alſo hübſch dick geſotten iſt, ſo ſchütt man ihn ſiedend heiß darüber, und läſts daran ſtehen, ſolcher zucker muß 2. oder 3. mal alſo geſotten werden, bis daß man ſiehet, daß die zwetſchken ſchön groß angelauffen ſeyn, hernach trucknet man dieſelben an der ſonnen, oder einem gantz kühlen ofen, beſträuet es mit gar ein wenig zucker, und leget es in die ſchalen zum gebrauch.

495. Muſcaten-Nüſſe einzumachen.

Muſcaten-nüſſe, die ſchön und gut ſeyn, lege in guten wein acht tage, darnach durchſuch und ſtich ſie wohl mit nadeln, und gieß wieder einen ſtarcken friſchen wein daran, alſo laß mehr acht tage liegen, dann ſo weiche ſie 3. tage ins waſſer, und alle tage friſches daran gegoſſen, dann gieſſe geläuterten zucker darüber.

496. Alant-Wurtzel einzumachen.

Schneide ſie nach der breite zu ſtücken, ſiede ſie in einem waſſer, bis ſie ſich durchgreiffen laſſen, laß ſie übertrucknen, gieſſe geläuterten zucker daran, ſeyhe ihn offt ab, wie bey den citronen, ſo bleiben ſie ſchön und gut, und ſeyn gut zum hertzen.

497. Jngber einzumachen.

Nimm ſchönen venediſchen weiſſen ingber, ſchabe den allenthalben ſauber,
gieſſe eine ſcharffe lauge daran, laß ihn darinn 8. tage liegen, alsdann
durchſtich ihn mit pfriemen, gieſſe wieder friſche laug daran, und laß darin-
nen liegen 14. tage, bis er weich wird, alsdann wohl ausgewaſchen, in ein fri-
ſches waſſer gelegt, und alle morgen ein friſches, bis die lauge heraus kommt,
dann laß ihn über nacht in den tüchern trucknen, und gieß einen geläuterten
zucker darüber, ich laß es allemal einen ſud thun, dünckt mich beſſer zu ſeyn,
doch mag mans alſo auch verſuchen.

498. Welſche=Nüſſe einzumachen.

Nimm am St. Johannes=tage die nuſſe, ehe ſie holtzig werden, durchſtich
ſie mit einer nadel wohl durch und durch vielmal, laſſe 14. tage in ei-
nem waſſer liegen, alle morgen friſches waſſer darauf gegoſſen, das alte waſ-
ſer weggethan, wann ſie weich genug worden, magſt du ſie über nacht truck-
nen, und einen geläuterten zucker darüber gieſſen, kalt wie über die citronen,
und offt wieder geſotten, daß der zucker in einer rechten dicke bleibt / be-
ſchwere ſie wohl, man mags auch in honig alſo einmachen, und mit gutem
gewürtz beſtecken, alles zuſammen in ein meßingenes becken, und laß es ob den
kohlen ſieden, bis es geſtockt, und auf dem papier nimmer durchſchlägt, ſo
thus in ſchachteln und gläſer.

499. Pomerantzen=Lemonien=Schalen.

Nimm die ſchalen und ſchneide ſie deines gefallens / wäſſere ſie acht tage in
friſchen brunnen=waſſer, alle tage ein friſches daran gegoſſen, darnach
ſchneide das weiſſe gar ſchön darvon, [illegible] zucker nicht zu dicke,
gieß ihn kalt darüber, zuvor ſiede die ſchalen in [illegible] waſſer ziemlich,
und gieß kaltes waſſer daran, und truckene, ehe du den zucker daran gieſſ,
wenn man den zucker dicke macht, ſo ziehet er die ſchalen zuſammen, wann
er drey tage daran geſtanden iſt, ſo ſiede den zucker wieder daran, wann
der zucker wieder gar dünne darvon wird, ſiede ihn wieder, gieß ihn aber alle-
zeit kalt daran.

500. Himbeer=Morſchällen.

Nimm geſtoſſenen zucker, der aber gefähet iſt wie ein mehl, thue ihn in
eine pfanne, nimm den ausgedruckten himbeer=ſafft, ſchütte ein bißlein
um das ander in den zucker, bis daß über und über genetzt iſt, alsdann ſetze
ihn auf die glut, bis es will anfangen zu ſieden, alsdenn nimm es weg, nimm
ein bretlein, das ſchon gemacht iſt darzu, netze es ein [illegible] ein, ſchütte dieſen
angemachten zucker darauf, 2. meſſer=rückens dicke, laß es kalt werden, als-
dann ſchneide die morſchällen herab, und hebs auf, wilſt du lemonien=ſafft
und klein geſchnittene lemonien=ſchalen darunter nehmen, ſo ſtehets bey dir,
die riebeſel= und weinſchärling=morſchällen ſeynd eben alſo zu machen, als
daß

Digitized by Google

daß du keinen lemonien-ſafft darunter nehmen darffſt, weil ſie ehe ſauer ſeynd, aber lemonien-ſchalen kanſt du darunter nehmen, wann du wilſt.

501. Den durchſichtigen Roſen-Zucker zu machen.

Nimm ein halb pfund roſen, die abgeſchnitten ſeyn, auch die ſchön roth ſeynd, und ein pfund zucker, thus in einen mörſel, ſo offt eine lage zucker, ſo offt eine lage roſen, und ſtoß gar klein, darnach thus in ein meßinges becken, und gieß ein wenig roſen-waſſer daran, drucke lemonien-ſafft darein, ſo wird er fein roth, rühr ihn alſo über einem glütlein, aber nicht lang, ſo iſt er fertig.

502. Weinſchärling-Morſchällen.

Nimm der friſchen weinſchärling, bröckle ſie von dem ſtengel ab, preſſe den ſafft daraus, und thue ihn in ein verglaſirtes geſchirr, darnach nimm des ſchönſten canarien-zuckers, zerſchlage ihn mit einen höltzern hammer oder ſchlägel, in der gröſſ, als hanf- oder hirſch-körner, und eines theils ein wenig kleiner, darnach thut man den zerſchlagenen zucker ein halb pfund in eine verglaſirte ſchüſſel, gieſſe des ausgepreſten ſaffts darüber, rühre ihn mit einem ſchmaltz-bretlein in 2. finger breit, immer durch einander, ſo lange bis der zucker durch und durch naß iſt, gleichwie ein feſter teig zu den ſemmeln, darnach müſſet ihr andere kurtze bretlein haben, und hebt darnach eins nach dem andern aus der ſchüſſel, wie bewuſt, und legt es nach einander auf ein zinnern- oder auf ein kupffern blech, laß es alſo gemach, in einer ziemlichen warmen ſtube trucknen, und wann ſie nun trucken genug worden, ſo ziehet ein ſtücke nach dem andern herunter, und wann ſie nicht wollen herunter gehen, ſo haltet das blech beyderſeits auf eine glut, ſo lange bis es erwarmet, alsdann werden ſie herunter gehen, darnach thut ſie in eine ausgefütterte ſchachtel, ſetzet ſie in ein gläßlein, daß ſie nicht zu feucht, oder zu warm ſtehen, ſo behalten ſie ihre röthe und natürliche farbe, und bleiben kräfftig. NB. Deßgleichen kan man von lemonien-ſafft auch ſolche ſtritzel oder morſchällen machen, und ſonderlich von allen was da ſauer iſt.

503. Galanterie-Kräpffel von Zucker.

Nimm mandeln ſo viel du wilſt, ſchwölls und ziehe ihnen die haut ab, ſtoß ſie ſo klein als wie mehl, gieß immer waſſer nach, daß ſie nicht öligt werden, doch nicht gar viel, ſtoſſe darnach geriebenen zucker unter die mandeln, auch nicht gar zu viel, nimm darnach die mandeln in eine meßingene pfanne, und truckne ſie auf einem kleinem glütlein ab, ſtreue zucker auf ein bret, und thue die abgetrucknete mandeln darauf, würcks mit zucker zuſammen, als wie einen teig, walge ihn aus zu einem blätlein, doch nicht alle auf einmal, füll eingemachte ſachen darein, ſchlage den teig darüber, und rührs um und um ab, backs in einer torten-pfanne, wanns übertrucknet

 ſeynd,

ſeynd, mach zucker-eyß darauf, und thus wieder in die pfanne, bis das eyß in
die höhe zieht, ſo ſeynd ſie fertig.

504. Hobelſcheide oder Späne zu machen.

Nimm ein halbes pfund mandeln, ein viertel-pfund davon ſtoß gröblicht,
und das ander viertel-pfund ſchneid davon klein, gieß etliche tropffen
waſſer daran, und geſtoſſenen zucker, ſo viel, daß ſüß wird, ſchneide gantz vier-
eckichte platten von oblat, ſchmiers darauf, ſo dick als ein meſſer-rücken, du
muſt lemonien-ſchalen auch darunter miſchen, laß backen, daß es ein wenig
braun wird, überſtreichs mit zucker-eyß, laß es wieder backen, daß das eyß
wohl abgezogen iſt.

505. Die Böhmiſchen Bufferlein zu machen.

Nimm ein pfund des ſchönſten zuckers, ſähe ihn durch ein enges ſieb, nimm
von 2. eyern das klare, klopffs wohl ab, drücke von einer lemonien den ſafft
darunter, wann ſie aber gar ſäfftig, ſo nimm ſie nicht gar, ſchneide die ſcha-
len gar klein darunter, mach alſo einen feſten teig an, der ſich würcken läſt,
doch nicht gar zu feſte, mache kugeln daraus, wie die ſchüß-kugeln, backe ſie
in einer torten-pfanne fein kühle, daß oben und unten gleiche glut ſeye.

506. Aufgelauffene Tſchokolada.

Erſtlich nimm ein halb oder gantzes pfund tſchokolada, reibe ſie ſchön klar
zu mehl, wie auch den zucker, thue ſie in einen glaſirten weiten topff, ſchla-
ge eyer-klar daran, ſo viel, daß es ein teig wird, der ſich walgen läſt, thue ihn
auf ein bret, ſtreue unter ſich geſäbeten zucker, daß ſich nichts anlegt, mach
daraus leb-zeltlein, bufferlein oder küchlein, nach deinem gefallen, kanſt auch
in allerhand model drücken, wilſt du, ſo kanſt du ſie auf oblat legen, und in der
torten-pfanne kühle backen, oben wenig, unter ſich aber mehr glut, wann du
aber nicht wilſt, ſo beſtreich das blech in der torten-pfanne mit wachs, lege
darnach die ſachen darauf, und backs kühl, wie oben, hernach laß kalt werden,
ſo ledigen ſich die gemachte ſachen ſehr ab.

507. Springerlein zu machen.

Nimm ein pfund zucker, ſtoß und ſähe ihn, nimm 24. loth mehl, und miſch
darunter, nimm zimmet, nägelein, muſcaten-nüſſe und lemonien-ſchalen,
ſchneids ſo klein als du kanſt, miſche es auch darunter, machs an mit eyer-
klar, und lemonien-ſafft, mach den teig ſo dick als du kanſt, knäte ihn wohl
ab, walge ihn aus am dünneſten, wie ein papier, drücke auf einer ſeiten den
model, laß ein paar ſtunden ſtehen, darnach backs ſemmel-braun, laß kühle
werden, überſtreichs mit einem zucker-eyß, leg es wieder in die torten-pfan-
ne, daß das eyß blaſen giebt, laß es kühl werden.

508. Wie man die Bauren-Krapffen macht.

Nimm zwey gantze eyer, und 3. dotter in einen topff, und klopffs wohl ab,
nimm ein halb pfund zucker auch in den topff, und klopffs eine gute
halbe

Digitized by Google

halbe ſtunde, nimm grob gehackte mandeln vier loth, und lang geſchnittene citronen-ſchalen, auch muſcaten-blüthe und mehl ſo viel, daß ein dünner teig wird, darnach nichts mehr gerührt, und auf oblat gelegt, und mit mandeln beſteckt und gebacken, oben auf mehr glut als unten.

509. Muſquetierer-Brodt.

Nimm ein halb pfund honig, ſelbiges ſchön geläutert, nägelein, zimmet, ingber, pfeffer, coriander jedes ein loth, zwey muſcaten-nüſſe, und von zwey lemonien die ſchalen, dieſe ſtücke alle gröblicht geſchnitten, und in das warme honig gethan, und ein wenig mit dem gewürtze ſieden laſſen, darnach nimm back-mehl, thue es unter das honig und gewürtze, mache einen feſten teig an, knäte ihn wohl ab, lege ihn in eine torten-pfanne, laß ihn drey oder vier ſtunden backen, oben mit mehrer glut als unten.

510. Geröſte Mandeln.

Nimm ein pfund mandeln in ein meßingenes becken, ſetz aufs feuer, laß röſten, bis ſie gantz dürr und hart werden, man muß ſie allezeit umwenden, daß ſie ſich nicht verbrennen, ſchütte ſelbige auf ein ſauber tuch, wiſche ſie ab, daß kein ſtaub darauf bleibt, nimm drey viertel-pfund zucker in ein becken, gieß ein halb ſeidel waſſer daran, laß ihn ſieden, bis er wohl ſchwimmet, thue die geröſten mandeln hinein, laß mit dem zucker wohl röſten, bis er ſich wohl an die mandeln legt, als ob ſie candirt ſeyn, ſo ſeynd ſie fertig.

511. Wie man die Grün-Pätzel oder Leb-Zelt-Laub macht, oder was man will, von Mandeln oder Piſtazien-Teig.

Nimm geſtoſſene mandeln ein halb pfund, auch geſäheten zucker ein halb pfund, nimm davon ein viertel-pfund zucker unter die mandeln, und in einem becken abgetrucknet, alsdann nimm den andern zucker zum trucknen, und ausmachen, auch abgeklopfft eyer-klar darunter, und damit abgemacht, man macht den teig mit ſpinat, man muß ſchönen ſpinat nehmen, und laſſen ſieden, alsdann daſſelbige waſſer hinweg gegoſſen, und in friſches waſſer gelegt und ausgebalgt, und unter die mandeln geſtoſſen, nicht gar zu viel, daß rechte farbe hat, unten und oben ein eyß, und gebacken, auch oben mehr glut als unten.

512. Pätzel zu machen.

Nimm ein pfund zucker, ein pfund ſchönes mehl, zimmet zwey loth, nelcken ein loth, von drey lemonien die ſchalen, dieſes alles unter einander gethan, darnach ſchlag ſechs friſche eyer daran, und arbeits ab, doch nicht gar zu feſt, mache küchlein daraus, legs auf ein blech, ſo zuvor mit wachs beſtrichen, aber wieder mit einem tuch ſauber abgewiſcht iſt, backs fein braun ab, ſo ſeynd ſie fertig, und gut.

513. Mo-

513. Morellen-Plätzel.

Nimm ſechs pfund morellen, ſiede ſie in waſſer ſo lang, bis ihnen anhebt die haut abzugehen, ſchäl ſie ſauber, thue die kern heraus, treibs durch ein weites ſieb, nimm ein pfund zucker, gieß ein ſeidel waſſer darauf, laß ihn ſieden, bis die dicke tropffen herab fallen, thue die durchgeſchlagene morellen hinein, laß es ſieden, bis es ſich wohl vom becken abſchält, thue gefäheten zucker darein, übertruckne es über dem feuer, walge groſſe flecken aus, drucke runde leb-zelten daraus.

514. Wie man die Weixel oder Kirſchen zu den gebratnen einmacht.

Nimm ſchöne zeitige weixel oder kirſchen, die nicht mehlig ſeynd, wiſche ſie ſauber ab, thue die ſtengel darvon, legs in ein glaß, ſo offt eine lage zucker, ſo eine lage weixel oder kirſchen, bis es voll iſt, man muß es aber wohl zudecken: hernach gieß einen guten wein-eßig darein, daß der eßig über die weixel gehet, binds zu, ſtich mit einer ſpenadel löcher darein ins papier, laß den gantzen ſommer an der ſonnen ſtehen, ſie bleiben gantz vollkommen, und ſeynd gar gut zu den gebratenen, auch in hitzigen kranckheiten gut zu den labungen.

515. Das Genueſiſche in die Model von Zwetſchken oder Pflaumen.

Man ſoll über die zwetſchken ein heiß ſiediges waſſer gieſſen, und eine viertel-ſtunde ſtehen laſſen, ſo laſſen ſie ſich die häutlein abziehen, darnach ſoll man ſie zu ſpältlein ſchneiden, und zu einem pfund zwetſchken, ein pfund gefäheten zucker nehmen, und in einem becken auf ein kohl-feuer ſieden, bis es ſich von der pfanne ſchält, darnach in gebogene model ſchlagen, und trucknen.

516. Gemeine Piſcoten.

Schlage zum exempel acht eyer in eine tieffe ſchüſſel, ſchlage ſie wohl durcheinander, ein pfund geſtoſſenen zucker, rührs unter einander, thue drey viertel-pfund mund-mehl darein, ſchlage es ſo lang, bis der teig weiß wird, dann je länger du den teig ſchlägeſt, je ſchöner die piſcoten werden, wenn der teig genug geſchlagen, ſo nimm die piſcoten-model, die von weiſſem blech gemacht ſeyn, klein und länglicht, eines halben quer-fingers hoch, beſtreiche ſie mit friſcher ungeſaltzener butter, die zerlaſſen iſt, wann der ofen fertig, ſo fülle die formen mit teig, nimm zucker der wohl getrucknet und klein geſtoſſen iſt, beſträue ſie damit, ſchiebe ſie geſchwind in den ofen. Du muſt wohl achtung geben, damit der ofen nicht zu heiß iſt, dann dieſe bäckerey iſt in einem augenblick verbrennt. Man ſoll den ofen offen laſſen, damit du allerweil kanſt darzu ſchauen, wann ſie dir allzubraun werden, ſo ziehe ſie nahe dem ofen-loch zu. Iſts aber ſach, daß ſie keine farbe bekommen wollen, ſo decke den ofen zu, ſchaue doch offt hinein, daß ſie nicht verbrennen. Nimm eine heraus, ſchaue ob ſie genug haben, welches du ſehen kanſt, wann du eine entzwey brichſt. Wann ſie gebacken, ſo ziehe ſie

ſie geſchwind aus dem ofen, und nimm ſie alſobald, weil ſie warm ſeyn, aus den formen, wenn der ofen kalt worden, ſo ſetze ſie auf papier, eines neben das ander, ſchiebe ſie wieder in ofen, damit ſie trucknen.

517. Schnee-Piſcoten von Zucker.

Nimm ein viertel-pfund clarificirten ſchönen zucker, laß ihn ſieden wie ein ſyrup, oder wie ein roſen-zucker, thue das weiſſe von zwey eyern darzu, ſchlag es wohl durch einander, mache länglichte häufflein auf papier und backe es.

518. Piſtazien-Piſcoten.

Schäle die piſtazien in heiß waſſer, ſtoß ſie in einem mörſer, miſche ſie unter den zucker, welcher zu den ſchnee-piſcoten angemacht iſt, ſo werden ſie ſchön grün.

519. Gemeine Marcepan.

Nimm die mandeln, nemlich ein pfund, die ſüß ſeyn, ſchäle ſie, wirff ſie in klar waſſer, nimm ſie aus dem waſſer, lege ſie in ein ſchön weiſſes tuch, damit ſie trucken werden, ſtoſſe ſie in einem mörſel, thue ein wenig roſen-waſſer darunter, damit die mandeln nicht öhlicht werden, du muſt die mandeln ſtoſſen, bis ſie gantz klein werden wie ein mehl, daß er auch ziemlich feſt wird, wenn die mandeln geſtoſſen, ſo thue weiſſen zucker ein halb pfund oder drey viertel-pfund darein, ſtoſſe es wohl mit den mandeln unter einander, thue das weiſſe von einem ey darzu, wenn es wohl geſotten, ſo nimm es aus dem mörſel in eine zinnerne ſchüſſel, thue es in einen ſaubern tiſch, beſtreue es mit zucker/ und arbeite es mit den händen. Theile den teig in ſo viel ſtücke als du willſt, thus in den mörſel, oder mach ſonſt figuren daraus, was du willſt, willſt du torten davon machen, ſo laſſe es eines thalers dicke. Thue ihn in den ofen, laß ihn trucknen, aber der ofen muß gar gelind geheitzt ſeyn, er iſt warm genug, wenn du die paſteten ausgezogen haſt. Wenn der marcepan gebacken, ſo ziehe ihn heraus, mache das eyß darunter, wie vorhin gemeldt, ſetze es wieder in ofen, und laß es auflauffen.

520. Von Piſtazien Marcepan.

Der piſtazien-marcepan wird gemacht wie die vorhergehende von ſüſſen mandeln; weilen es gantz grün iſt, kanſt du allerley ſachen daraus machen, wenn du model haſt, als grüne erbiß-ſchädlein, ſpargel, artſchocken, oder ſonſten was du willſt.

521. Haſelnüß-Marcepan.

Die haſelnüſſe werden zum marcepan zugericht, wie die mandeln, wornach du dich zu richten. Die paſteten-bäcker in Franckreich nehmen in ihre marcepan und macronen ein wenig mund-mehl, das weiſſe von eyern thun ſie unters eyß, dieſes macht ihre marcepan bleich.

522. Türckiſch Papier.

Nimm ſchönen weiſſen klein gefähten zucker nach deinem gefallen, lemo-
nien-ſafft ſeyhe durch ein tuch, thue den zucker in ein meßingenes becken
auf eine glut, laß ihn wohl heiß werden, gieß den lemonien-ſafft an den erhitz-
ten zucker, laß es zuſammen ſieden in der dicke eines muſes, nimm blumen
nach deinem gefallen, ſchneide ſie klein, laß ſie übertrucknen, rührs darein, leg
blechene model auf ein oblat, und gieß darein, wenns hart iſt, ſo thus heraus.

523. Die Lemonadi.

Man nimmt auf ein maas waſſer ſechs ſafftige lemonien, drückt den ſafft
darvon in das waſſer, und balgts aus, zuckers mit geläutertem zucker
und kühlt es ein.

524. Das Erdbeer-Waſſer zum trincken, oder das Gefrorne.

Man nimmt zwey pfund erdbeeren, und ein maas waſſer, zerdrückt die erd-
beeren, füllts in ein ſäcklein, ſo von beitein-leinwath gemacht iſt, und
gieſt von dieſer ein maas waſſer auf die erdbeeren ins ſäcklein, daß ſein klar
durchrinnt, gieſt alsdenn geläuterten zucker darein, daß ſüß wird, und kühlts
wohl ein ins eyß, auch wohl bis recht geſtirt, wenn man will.

525. Das Gefrorne von Zirber-Nüßlein oder Piſtazien.

Man nehme vier loth zirber-nüßlein oder piſtatzien, waſche ſie ſauber, von
den piſtatzien thue man die haut herab, ſtoß und treibs durch ein ſieb,
nehme ein ſeidel waſſer, und thue das gantze durchgetriebene in ein ſäcklein,
gieß das waſſer darauf, zuckers mit dem geläuterten zucker, und kühls ein.
NB. Wenn man will einkühlen, daß es gefroren werde, ſo nimmt man eyß
oder ſchnee, das eyß klein zerſchmettert oder geſtoſſen, und ſaltz darunter ge-
miſcht, ſo hälts die kälte, daß nicht das eyß oder ſchnee zergehet.

526. Weixel- oder Kirſch-Safft zum Wein abgieſſen.

Man nehme die weixeln ſo von ſtengeln abgezupfft ſeyn, ſtoſſe ſie in einem
ſteinernen mörſel mit kern und allen, preſſe den ſafft darvon aus, laß
ihn ein paar ſtunden ſtehen, daß ſich das dicke an den boden ſetzt, auf ein
maas ſafft nimmt man anderthalb pfund zucker, und ein loth zimmet, ein
loth nägelein, ſeyhe den ſafft in ein langhälſichtes glaß, das glaß muß nur
bis an den halß mit ſafft ſeyn, ſchlag den zucker zu kleinen ſtücken, und das
gewürtz thue ſchneiden, thue dieſes alles ins glaß zu dem ſafft, vermache das
glaß wohl, ſetze es an die ſonne, ſo lang ſie krafft hat, es hat kein geſetztes, wie
lang es an der ſonne ſtehen muß, gieß unter den wein, ſo haſt du weixel- oder
kirſchen-wein.

527. Wie man das Weixel- oder Kirſch-Waſſer macht.

Nimm zwey viertel ſchöne ſauber abgezupffte friſche weixel oder kirſchen,
darvon löſe eine gute hand voll kern heraus, ſtoß ſolche in einem mör-
ſel,

ſel, zu den andern weixeln, zerſtampffe ſelbige mit einem ſaubern hölzernen ſtämpffel, daß ſie gantz zerdrückt ſeynd und ſafftig werden, gieß drey maas brunnen-waſſer darauf, rührs wohl unter einander, ſchütts in ein härinnen ſack, laß durchlauffen, machs ſüß nach eines jeden verlangen.

528. Wie man den Ribeſel- und Weinſchärling-Safft bereiten, und behalten ſoll über ein Jahr, damit man allerley Sachen färbet.

Man ſoll die wohlzeitige beerlein vom ſtengel abbrechen, mit einem hölzernen ſtöſſel in einem erdenen geſchirr zermatſchen, darnach über ein kohl-feuer ſetzen, und bey einer viertelſtund mit ſtetigen zerſtampffen ſieden, darnach in einen wollenſack ſchütten, und das lautere laſſen durchtropffen, daſſelbe in einen zinnern ſtänder, ſo unten eine büchſe hat, in einem keller behalten, und oben darauf baum-öl gieſſen.

529. Weixel- oder Kirſch-Safft, oder Ribeſel, und dergleichen zu machen, ſo man zum Abgieſſen braucht.

Man nimmt auf ein pfund zucker, ein maas ausgepreſten ſafft, läſt ſolchen aber vorhero etliche ſtunden ſtehen, bis er ſich ſetzt, hernach ſeyhe ihn durch ein ſauber tuch, und gieſt ihn auf den zucker, läſts mit einander ſieden, bis es zu einem dicken ſafft oder julep wird, alſo iſt es fertig.

530. Zucker-Butter.

Nimm friſche butter ſo viel du wilſt, nimm geſtoſſene mandeln ziemlich viel, rührs unter die butter, darnach rühr auch wohl zimmet darein, daß die butter fein roth wird, und zucker, daß er ſüſſe genug iſt, ſchlage ſie darnach durch ein ſauberes durchſchläglein, daß es gewürbelt wird, ehe man die butter aber durchſchlägt, ſetz in einen keller, wenn alles darein geknöttet iſt.

531. Krebs-Butter zu machen.

Erſtlich nimm ziemlich viel krebſe, ſied ſie ab in friſchem waſſer, hernach nimm von krebſen die ſcheeren und ſchwäntze, ſo ziemlich viel ſeyn müſſen, löſe das fleiſch heraus, zerſtoſſe es auf das kleinſte, nimm auf ein halb-pfund friſche butter, drey lebendige mittlere krebſe, ſtoſſe unter die obige zerſtoſſene krebs-ſcheeren, alsdenn nimm eine neue ſchüſſel, ſo vorhero mit waſſer abgebrennt iſt, ſetz aufs kohl-feuer, leg das halbe-pfund butter in die ſchüſſel, ſchütt das geſtoſſene darzu, und rührs ſtets um, laß eine weile ſieden, hernach nimm eine ſchüſſel, und ein weiſſes tüchlein, ſeyhe die warme butter durch das tüchlein, ſetz es an einen kühlen ort, laß ſie ſtehen, brauche ſie nach belieben.

Folget kürtzlich beſchrieben die Ordnung, wie man ſich im Eſſen und Trincken verhalten ſoll.

Man folget zwar dieſer ordnung gar wenig, ſondern ein jegliches land giebt ſeine ſpeiſen, wie es alldorten gebräuchlich, man hat es aber nur darum anhero geſetzt, zu zeigen, wie es dem menſchen am nützlichſten und geſündeſten wäre. Dahero ſoll man die ſpeiſen, ſo dünne und leicht zu verdauen, am erſten geben, als ſuppen, kohl, ſpenat, weiche eyer und dergleichen, und dieſes darum, weilen ſelbige (wann man die groben ſpeiſen vorhero genieſſet,) nicht können unter ſich kommen, dadurch der magen verderbt wird, und keinen ausgang hat, daß alſo eines mit dem andern verderben muß, deßgleichen ſollen allezeit die warmen ſpeiſen denen kalten vorgezogen werden. Man ſoll auch die hühner, kalb-fleiſch, und fiſche vor dem rind-fleiſch und wildbret auftragen.

Hippocrates und Galenus melden, daß man des tages zwey mal eſſen ſolle, was aber kinder und wachſende perſonen, können wohl öffters eſſen, wie auch die alten, dieſe aber jedesmal wenig, man hält aber davor am geſündeſten zu ſeyn, daß man des mittags nach genügen, zu abends aber ſehr wenig eſſe, ſo ſoll man auch von einer mahlzeit bis zu der andern ſich der ſpeiſen enthalten, damit ſich ſelbige jedesmal recht verkochen können, bey der mahlzeit ſoll man offt und wenig trincken, zwiſchen der mahlzeit aber gar nichts, dann ſonſten die dauung des magens dadurch verhindert wird. Auf ſuppen, ſtarcke bewegung, auf zorn, und auf das bad ſoll man nicht gleich trincken.

Nach der mahlzeit gebrauche dich des obſts und confects, doch nicht überflüßig, der käß, obwohlen er harter concoction, ſo ſchließt er doch den magen. Galenus ſagt: Daß der käß, ſo eines mittelmäßigen alters iſt, am geſündeſten ſeye; Die butter aber ſoll man jederzeit vor der mahlzeit eſſen, der rättig bekommt ſehr wohl, wann er in der mahlzeit genoſſen wird, nach der mahlzeit verurſachet er übelriechende dünſte, und auffſteigen des magens. Nach vollbrachter tiſch-zeit ſoll man ſein ſanfftig hin und wieder ſpatzieren, auch ſo es beliebt (aber nicht lang) ein wenig ruhen.

Regiſter,

In welchem zu finden / was vor Speiſen bey den vornehmſten Kranckheiten denen Patienten tauglich, man kan von dieſen eine oder die andere Speiß nach Belieben kochen.

Bey den augen-zuſtänden, ſeynd die ſpeiſen wie bey der hectica.

Bey dem apoſtem-zuſtänden, wie bey der dörr- und lungenſucht.

Bey der gölden ader, wie bey der hectica.

Bey der angina, halß-wehe und heiſerigkeit, die ſultz von kerbel-kraut, fol. 185. num. 20. aus dem artzney-buch, noch eine fol. 186. n. 21. aus dem artzney-buch, darvon ein löffel voll genommen, und in guter ſuppe ohne ſaltz getruncken. Item die ſpeiſen, ſo bey den cathärren zu finden.

Bey dem abnehmen und ſchwindſucht, die mandel-ſuppe, f. 469. num. 1. die käyſer-gerſte, f. 475. n. 41. piſtatzien-ſuppe, f. 476. n. 44. gerſten-ſchleim, f. 477. n. 55. das piſtatzien-koch oder mus, f. 478. n. 58. hühner-mus, f. 483. n. 83. das butter-mus, f. 485. n. 94. ſemmel-mus, f. 485. n. 96. die ſultzen-gallert, f. 151. n. 4. item f. 152. n. 5. aus dem artzney-buch. Item die ſpeiſen bey der hectica zu finden.

B.

Bey der bräun, ſeyn anfangs neben guten ſuppen zu geben die käyſer-gerſte, f. 475. n. 41. gerſten-ſchleim, f. 477. n. 55. wanns etwas beſſer wird, mandel-knödel, f. 495. n. 145. gezupffte knödel oder klöſer, f. 496. n. 148. weixel- oder kirſch-knödel, f. 496. n. 151. laß die zimmet aus. Aepffel-klöſer, knödel, f. 497. n. 153. ſchlick-kräpffel, f. 497. n. 155. die ſpeiſe, f. 507. n. 210. die würſte, f. 508. n. 212. das panädel, f. 508. n. 215. ſpenat, f. 509. n. 218. laß das gewürtz aus. Zucker-ſträubel, f. 515. n. 251. ſalbey-küche, f. 52. n. 283. gebackene erbis, f. 524. n. 294. ſchnee-ballen, f. 525. n. 300. gebackene roſen, f. 525. n. 433. fleck von fiſch-magen, f. 559. n. 434. laß von dieſen drey ſpeiſen das gewürtz aus. Item die ſpeiſen, ſo bey den hitzigen kranckheiten zu finden.

In bruſt-zuſtänden, wie bey dem catharr.

Bey blähung und geſchwulſt, weixel- oder kirſch-ſuppe, f. 474. n. 35. weinbeerlein- oder kleine roſinen-ſuppe, f. 475. n. 4?. gerſten-ſchleim, f. 477. n. 55. noch einer, f. 478. n. 56. kräuter-ſuppen, f. 5?2. n. 180. äpffel-koch oder mus, f. 481. n. 71. das wein-mus, 48?. n. 8?. zwetſchken-mus, f. 483. n. 81. die knödel oder klöſer von jungen hüner-fleiſch, f. 495. n. 146. gedämpffte hühner, f. 503. n. 188. die kuchen, f. 519. n. 273. äpffel-ſträubel, f. 521. n. 281. genueſer marck-paſtetel, f. 531. n. 323.

In blattern oder pocken, alten leuten u. kindern, haber-ſuppen, f. 475. n. 38. kohl-ſuppen, f. 477. n. 51. 52. die rüben-ſuppen, f. 477. n. 54. gerſten-ſchleim, f. 477. n. 55. f. 478. n. 56. das braune mus, f. 482. n. 77. die gebackene feigen,

f.518 n.263. wann die blattern oder pocken anfangen abzuheilen: Zwetſch-
ken-mus, f.483.n.82. käyſer-gerſten, f.475.n.41. gezupffte knödel oder klö-
ſer, f. 496. n. 148.

C.

Bey den contracturn wie bey den glieder-zuſtänden.
Bey dem cathar, die haber-ſuppen, f. 475.n. 38. die kohl-ſuppen, f. 477.
n. 51. n. 52. die rüben-ſuppen, f.477.n.54. der gerſten-ſchleim, f.477.n.55.
f.478. n.56. bier-ſuppen, f.470 n. 5. käyſer-gerſten, f.475.n.41. das braune
mus, f. 482.n.77. capaun-müſel, f 480.n 65. aufgelauffen faimb-koch oder
ſchaum-mus, f.484.n.88 butter-koch oder mus, f.485.n.94. ſpaniſch-äpffel-
koch oder mus, f.485.n.95. roſen-koch oder mus, f 487.n 97. Item die ſultze
oder gallert, ſo im artzney-buch f 186. zu finden. Die mandel-knödlein oder
klöſer, f.495.n.145. ſchlick-kräpffel, f.197 n.155. Die kräuter-ſuppen, f.502.
n.180. gefüllter kohl, f.507.n 207. ſpeiſe von bröſel, f.507.n.210. die ſpeiſe,
f.508.n.214. der ſpenat, f. 509.n.218. laß das gewürtz aus. gefüllte hüner mit
mandeln, f.511.n.230. zucker-ſträubel f.515.n.251. genueſer marck-paſte-
ten, f.531 n.323 ſpenat-torten, f.543.n 355. gefüllte gründel oder gründ-
linge, f 555.n.407. Die drey ſpeiſen, f.559.n.432 433 434. der zuckerpenat,
f. 567.n. 454. auch was auſſer dem gewürtz und candirten zucker gemacht
wird.

D.

Bey der dörr- und lungenſucht, die mandel-ſuppen, f. 469. n. 1. piſtatzien-
ſuppen, f.476 n.44. geſtoſſene hüner- und capaunen-ſuppen, f.576. n. 37.
laß das gewürtz aus. Item, die ſpeiſen ſo bey dem cathar, auch bey der
hectica zu finden, auch die ſultz [illegible] f. 160.
Bey dem dampff, die wein-beerlein-ſuppen, f. 475.n 43. das braune mus,
f.482.n.77. das zwetſchken-mus, f 483.n.82. das wein-beerlein-mus, f.484
n.89. der ſpenat, f.509.n.218. die gebackene feigen, f.518.n.263. gebackene
zibeben, f. 522. n. 287. Item die ſpeiſen ſo bey dem cathar.

F.

In fieber-zuſtänden: Die mandel-ſuppen, f.469.n.1. die piſtatzien-ſuppen,
f.476.n.44. käyſer-gerſten, f.475.n.41. der gerſten-ſchleim, f 477.n.55. item
mel-koch oder mus, f.481.n.69. das müslein, f.482.n.78. das aufgelauffene
faimb-koch oder ſchaum-mus, f.484.n.88. lemonien-koch oder mus, f.484.
n.90 gezupffte knödeln oder klöſer, f.496. n.148. die ſchlick-kräpffel, f.497.
n 116 gemachte maurachen, morgeln, f 505.n.197. knödel oder klöſer, f.509.
n 217. item die ſpeiſen wie bey der hectica, ohne derſelben, worzu milch
kommt.
Bey der fraiß oder ſchweren und hinfallenden noth: Das ambra-koch
oder mus, f.484.n.91. das roſen-koch oder mus, f 486. n 97. die ſpeiß von
hirſch-geweyh, f. 505. n. 202. item die paleſen, f. 584. n. 298.

In

In übrigen feuchtigkeiten des leibs: Die wein=ſuppen, f. 470. n. 6. 7. das wein=koch oder mus, f. 482. n. 81. citronen=mus, f. 478. n. 57. item die ſpeiſen, ſo bey der waſſerſucht angezogen werden.

Bey den frantzoſen: Die käyſer=gerſte, f. 475. n. 41. capaun=müslein, f. 480. n. 65. das müslein, f. 480. n. 67. das lungen=koch oder mus, f. 482. n. 76. das müslein, f. 482. n. 78. hühner=koch oder mus, f. 483. n. 83. dorten=mus, f. 485. n. 100. item die ſpeiſen, ſo bey den glieder=zuſtänden.

G.

Bey der gelbſucht: Wie bey der gall= und leber=zuſtänden.

Bey der gall: Die käyſer=gerſte, f. 475. n. 41 das citronen=mus, f. 478. n. 57. agreßkoch oder mus, f. 479. n. 63. lemonienkoch, f. 484. n. 90. das faimb=koch oder mus, f. 484. n. 88. weixel=kirſch=koch, f. 486. n. 99. gefüllte kirſch=ſemmel, f. 494. n. 138. die gezupfften knödel, f. 496. n. 158. die kirſch=klöſer, f. 496. n. 151. 152. die ſpeiſe, f. 508. n. 214. die würſte, f. 509. n. 217. der ſpenat, f. 509. n. 218. die gebackne ſalbey f. 520. n. 276. gebackne weixel oder kirſchen f. 514. n. 247. äpffel=ſtrauben, f. 521. n. 281. die weixel= oder kirſch=torten von butter=teig, f. 526. n. 309. ſpeiß von hecht=leber, f. 559. n. 433. doch muß in allen obſt=ſpeiſen von zucker gar wenig genommen werden.

In glieder=zuſtänden: Die mandel=ſuppen, f. 469. n. 1. piſtatzien=ſuppen, f. 476. n. 44. das geſtoſſne, f 476. n. 46. 47. das capaun=müslein, f. 480. n. 65. das mandel=milch=koch oder mus, f. 481. n. 70. das koch, f 483 n. 86. die geſaltzte milch, f. 487. n. 102. 103. die knödel, f 495. n. 146. gezupffte knödel, f. 496. n. 148. die ſpeiß f. 507. n. 210. 211. item f. 508 n. 214. die rahm=krapffen, f. 516. n. 2[illegible]4. genuckte marck=paſtetlein, f. 531. n. 323. kleine paſtetlein, f. 535. n. 331. die marck=torten, f. 543. n. 356.

H.

In hitzigen kranckheiten: Anfangs gute kräftige ſuppen von capaunen, oder mit hirſch=horn=ſultz oder gallert vermiſcht, die ſultze ſuch im artzney=buch, f. 278. das citronen=mus, f. 478. n. 57. das agreß=mus, f. 479. n. 63. das lemonien=mus, f. 484. n. 90. das kirſch=mus, f. 486. n. 99. das eyr=kraut, f. 497. n. 157. die ſpeiß, f. 505. n. 202. die mandel=krapffen, f. 513. n. 245. die küchel, f. 519. n. 273. das [illegible] andäbel, f. 508. n. 215. die würſte, f. 509. n. 217. ſpenat, f. 509. n. 218 die paſtetlein, f. 532. n. 324. die weixel oder kirſchen. f 584. n. 514.

In der hectica dörr oder abnehmen: Die ſultzen oder gallert, ſo zu finden im artzney=buch, fol. 250. [illegible] das geſtoſſene von hünern, fol. 576 num. 46. die käyſer=gerſten, f. 475. n. 41. gerſten=ſchleim, fol. 477. num. 55. die kräuter=ſuppen, fol. 5[illegible] num. 180. zeller=ſuppen, f. 502. num. 179. krebs=koch oder mus, fol. 479. num. 59. das capauner=müslein, fol. 480. num. 65 das mandel=milch=koch oder mus, fol. 481. num. 70. das mus von eyern und milch,

fol.

fol. 481. num. 72. das weinbeerlein-mus, f. 484. n. 89. die geſultzte milch fol. 487. num. 102. 103. krebs-ſultze, fol. 421. num. 125. gefüllte artiſchocken, f. 507. n. 209. die ſpeiß, f. 507. n. 210. n. 221. würſte vor einen krancken, f. 508. n. 212. ſchlick-kräpffel von krebſen, f. 497. n. 156. mandel-paſteten, f. 70. n. 341. ſchild-kröten, f. 557. n. 419. die gehackten ſchnecken, f. 558. n. 424. das krebs-ſchmaltz-koch oder mus, f. 559. n. 431. ſpeiß von karpffen-jungen, f. 559. n. 432. die mandel-ſultz oder gallert, f. 491. n. 121. Bianco Mangiare torten, f. 544. n. 361. milch-rahm-torten, f. 545. n. 365.

K.

Vor die Kindbetterin: Die erſten acht tage ſollen ſie kräfftige hühner- oder capaun-ſuppen trincken, die andern acht tage können ſie ſich gebrauchen des müsleins, f. 482. n. 78. hühner-koch oder mus, f. 483. n. 83. butter-mus, f. 485. n. 94. gezupffte knödel oder klöſer, f. 496. n. 148. die übrige zeit ſchlick-kräpffel von krebſen, f. 497. n. 156. maurachen oder morgeln f. 505. n. 197. das welſche panädel, f. 508. n. 215. würſte von brünner-zwetſchken oder pflaumen, f. 509. n. 217. die ſpeiſe von einem kalbs-hirn, f. 508. n. 214. ſpenat, f. 509. n. 218. hühner mit mandeln gefüllt, f. 511. n. 230. mandel-krapffen, f. 513. n. 245. zucker-ſträubel, f. 515. n. 251. die küchel, f. 519. n. 273. äpffel-ſtrauben, f. 521. n. 281. gebackene erbiß, f. 524. n. 294. Paſteten von hirſch-marck, f. 524. n. 298. genueſer marcks-paſteten, f. 531. n. 323. item f. 532. n. 324. Alla potrida, f. 534. n. 331. mandel-paſtetlein, f. 70. n. 341. mandel-torten, f. 74. n. 352. gefüllte gründel, f. 555. n. 407. ſchild-kröten, f. 557. n. 419. gebackene krebs, f. 558. n. 425. item die drey ſpeiſen, f. 559. n. 432. 433. 434.

Im kopff-wehe und ſchwindel: das ambra-koch oder mus, f. 484. n. 91. andere ſpeiſen wie bey der ſchweren noth.

L.

Leber-zuſtände: die käyſer-gerſten, f. 475. n. 41. wein-beerlein oder kleine roſinen-ſuppen, f. 475. n. 43. das geſtoſſene von hühnern, f. 476. n. 47. der gerſten-ſchleim, f. 477. n. 55. das citronen-koch oder mus, f. 478. n. 57. agreß-koch oder mus, f. 479. n. 63. das müslein, f. 480. n. 67. lungen-koch oder mus, f. 482. n. 76. das zwetſchken-mus, f. 483. n. 82. das hühner-koch oder mus, f. 483. n. 83. das faimb-koch oder ſchaum-mus, f. 484. n. 88. das weinbeerl-koch oder kleine roſinen-mus, f. 484. n. 89. das lemonien-koch, f. 484. n. 90. das butter-koch, f. 485. n. 94. die ſchlick-kräpffel, f. 497. n. 155. 156. die hüner in agreß, f. 499. n. 166. gefüllter kohl, f. 507. n. 297. die gefüllten artiſchocken, f. 507. n. 208. 209. die ſpeiſen, f. 507. ſqq. n. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. hüner mit mandeln gefüllt, f. 511. n. 230. 231. die küchel, f. 519. n. 273. äpffel-ſtrauben, f. 521. n. 281. milchrahm-krapffen, f. 522. n. 284. genueſer marck-paſteten, f. 531. n. 323. 324. aufgeſetzte paſteten ohne teig f. 71. n. 345. krebs-

krebs-paſtetlein, f. 541. n. 351. die torten, f. 543. n. 355. 356. 357. biß 369. gefüllte gründel oder gründlinge, f. 555. n. 407. hauſen f. 554. n. 405. die ſpeiſen, f. 559. n. 432. 433. 434. es iſt auch allhier nicht viel zu zuckern.

Lend-rücken-wehe und nieren-zuſtände, ſuche die ſpeiſen wie bey dem ſand und ſtein.

M.

Magen-zuſtände, wie bey den fieber-zuſtänden.

Melancholey und Hypochondria: Weinbeerlein-ſuppen, f. 475. n. 43. das geſtoſſene von hünern, f. 476. n. 46. 47. gerſten-ſchleim, f. 477. n. 55. f. 478. n. 56. capaun-müßlein, f. 480. n. 65. wein-muß, f. 482. n. 81. das koch oder muß, f. 483. n. 86. kälberne würſte, f. 495. n. 140. knödel, f. 495. n. 146. n. 217. hecht-knödel oder klöſſer, f. 497. n. 154. gebackene hüner und tauben, f. 499. n. 164. 165. gedämpffte hüner, f. 503. n. 188. hüner mit mandeln gefüllt, f. 511. n. 230. 231. gefüllte lerchen, f. 510. n. 224. gebratene reb-hüner, f. 510. n. 226. gebratene capaun, f. 511. n. 232. faſihan, f. 513. n. 242. die küchel, f. 519. n. 173. hüner in marcks-paſteten, f. 532. n. 324. 325. kleine ſpaniſche paſtetlein, f. 533. n. 328. italiäniſche tauben-paſteten, f. 533. n. 330. hecht in lemonien, f. 547. n. 371. ruthen, f. 552. n. 392. gefüllte gründel, f. 555. n. 407. pomerantzen-ſchalen, f. 580. n. 499. Item alle geringe ſpeiſen mit capern zugericht. Unter den weinen ſind die tauglichſten, rhein- und moßler-wein, in ermanglung deren, wohlabgelegene öſterreichiſche, königſtetter, und gumpolskircher-wein. Gutes, abgelegene und mit hopffen wohlgekochtes bier kan auch getruncken werden.

Miltz-zuſtände: wie bey den leber-zuſtänden.

N.

In nieren-zuſtänden: wie bey ſand und ſtein.

P.

In peſtilentz: ſeynd die ſpeiſen wie in hitzigen kranckheiten angemercket worden.

In Podagra, wie in glieder-zuſtänden.

R.

In der rothen ruhr: Das piſtatzien-muß, f. 378. n. 58. das mandel-muß, f. 479. n. 62. das aufgegangene quitten-muß, f. 480. n. 64. das ſemmel-muß, f. 481. n. 69. roſen-muß, f. 486. n. 97. das mandel-reiß, f. 483. n. 85. das zimmet-muß, fol. 484. num. 92. 93. das düendel-muß, f. 486. n. 98. das falſche mandel-muß, fol. 486. num. 101. die reiß-milch, fol. 488. num. 107. die reiß-knödel, f. 495. n. 144. die ſpeiſe, f. 503. n. 177. krapffen von quitten, f. 519.

f. 519. n. 272. quitten-ſtrauben f. 520. n. 278. mandel-torten, f. 542. n. 352. zimmet-torten, f. 542. n. 354. Bianco Magiare torten, f. 544. n. 261. Item alles eingemachte und candirte confect von quitten.

S.

In ſand- und ſtein-zuſtänden: Das geſtoſſene, f. 476. n. 46. 47. lemonien-muß, f. 484. n. 90. erdbeer-muß, f. 481. n. 73. kirſch-klöſſer, f. 496. n. 151. 152. äpffel-klöſſer, f. 497. n. 153. ſchlick-kräpffel, f. 497. n. 155. die ſuppen, f. 502. n. 179. 180. würſte, f. 508. n. 212. das köchel, f. 508. n. 216. die knödel oder klöſſer, f. 509. n. 217. hüner mit mandeln gefüllt, f. 511. n. 230. wacholder-vögel, f. 511. n. 234. äpffel-ſträubel, f. 521. n. 281. gebackene zibeben, f. 522. n. 287. peterſilgen, f. 522. n. 288. gebackene roſen, f. 525. n. 302. hüner in marcks-paſteten, f. 264. n. 324. kräuter-torten, f. 546. n. 366. die drey ſpeiſen, f. 559. n. 432. 433. 434.

Schiatica, wie in glieder-zuſtänden.

Schlag oder gewalt GOttes: Piſtatzien-ſuppen, f. 476. n. 44. das ambra-koch oder muß, f. 484. n. 91. das roſen-koch oder muß, f. 486. n. 97. die ſpeiſe, f. 501. n. 176.

Schwindſucht: wie bey der Hectica.

Seitenſtechen: wie bey der hitzigen kranckheit und catharr.

W.

Waſſerſucht: Die zeller-ſuppe, f. 502. n. 179. 180. Item allerley gebratenes von kälbern, lämmern, capaunen, reb-hünern, haſel-hünern, lerchen, wacholder-vögeln, und dergleichen.

Regiſter.

Was in dieſem Koch-Buch für allerhand Speiſen zu finden ſeynd.

Von allerhand Suppen.

Mandel-ſuppe, fol. 469. ſchmaltz-ſuppe von maurachen oder ſpitz-morcheln, ibid. ſuppe mit kleinen vögelein, ibid. jäger-ſuppe. ibid. bier-ſuppe, fol. 470. wein-ſuppe, ibid. eine andere mit rahm, ibid. ſuppe über gebratene hüner, geſottene fiſche, über gebratenes. Item über gebratene capaun- und reb-hüner, ibid. mandel-geſchärb über reh-ſchlegel oder keulen, fol. 471. ſuppe über capaun und reh-ſchlegel oder keulen, ibid. roßmarin-ſuppe über eine junge, ibid. königs-ſuppe, ibid. nägel-ſuppe, ibid. ſuppe über hechte, eſchling und fehren, fol. 472. mehr ein andere über hechte, rutten und ſcheiben, ibid. ſchwartze brüh calecutiſche ſuppe, ibid. pohlniſche ſuppe über einen karpffen, ibid. hecht-ſuppen, fol. 473. krebs-

ſuppen,

ſuppen, ibid. ſuppe von kalbs-lungen, ibid. brühe über einen gebaitzten ſchöps-ſchlegel, ibid. citronen-brüh über reb- und haſel-hüner, ibid. citronen-ſuppe auf gebratenes, fol. 474. weiſſe lemonien-brüh über hüner oder fleiſch, ibid. erbs-ſuppe, ibid. brüh über einen haaſen, ibid. mehr über mägelein und leberlein, ibid. weiſe brüh über hüner und capaunen, ibid. grüne brüh über die hüner, ibid. weixel- oder kirſch-ſuppe, käß-ſuppe, fol. 475. eine andere, ibid. haber-ſuppe, muſchel-ſuppe, noch eine andere, ibid. kayſer-gerſte, ibid. ſuppe über ochſen-augen, ibid. weinbeerlein-roſinen-ſuppe, ibid. piſtatzien ſuppe, fol. 476. geſtoſſenes von fiſchen, ibid. geſtoſſenes von geſottenen hünern, ibid. geſtoſſene hüner- oder capaunen-ſuppe, ibid. ſchwartze ſuppe über ein ſchweinen-wildpret, ibid. gelbe pfeffer-brühe, ibid. ſartellen-ſuppe auf gebratnes, fol. 447. kohl-ſuppe, ibid. faſten-ſuppe, ibid. rüben-ſuppe, ibid. gerſten-ſchleim, ibid. ein andere für die kranken, fol 478. zeller-ſuppe über ein geſottenen capaunen, fol 502. kräuter-ſuppe, ibid.

Von allerley Koch und Muß.

Citronen-muß, fol. 478. piſtatzien-muß, ibid. krebs-muß, fol. 479. ſchmaltz-muß, ibid. krebs-blat, ibid. mandel-muß, ibid. agres-muß, ibid. aufgezangene quitten-muß, fol. 480 capaun-müßlein, ibid. ſchüſſel-muß von mandeln, ibid. ein müßlein von hüner-lebern, ibid. may-muß, ibid. ſemmel-muß, fol. 481. mandel-milch-muß, ibid. äpffel-muß, ibid. kalt muß von eyern und milch, ibid. erdbeer-muß, ibid. fiſch-muß, fol. 482 grieß-muß, ibid. lungen-muß, ibid. braunes-muß von feigen, ibid. müßlein für krancke, ibid. reiß-muß, ibid. ſtrauben-muß, ibid. wein-muß, ibid. zwetſchken-muß, fol. 483. hüner-muß, ibid. ſtock- oder waſſer-muß, ibid. mandel-reiß-muß, ibid. muß von reb-hünern, magen und leberlein, ibid. das kalte aufgelauffene kinder-muß, ibid. aufgelauffenes fahm-muß, fol. 484. weinbeerlein-muß, ibid. lemonien-muß, ibid. ein anders mit ambra, ibid. zimmet-muß, ibid. ein anders mit Mandeln, fol. 485. butter-muß, ibid. ſpanniſch-äpffel-muß, ibid. ſemmel-muß mit einem eingerührten, ibid ein kräfftig roſen-muß, fol. 486. biendel-muß, ibid. weixel- oder kirſch-muß, ibid. torten-muß, ibid. falſche mandel-muß, ibid.

Allerhand Milch.

Geſultzte milch, fol. 487. eine andere, ibid. ſpanniſche milch, ibid. ſchnee-milch, ibid. tropffen-milch, ibid. reiß-milch, fol. 488. ſpanniſche milch, nates genannt, ibid. eine andere, ibid. gebackene milch, ibid. geſultzte mandel-milch auf allerhand farben, fol. 489. igel von mandeln, ibid.

Von allerhand Sultzen oder Gallerten.

Hecht-ſultz-gallert, fol. 489. hollunder-gallert-ſultzen, ibid. lebkuchen-pfeffer-kuchen-ſultze, ibid. ſultz-muß, fol. 490. nuß-gallert-ſultz, ibid. gallert-ſultz über fiſche, ibid. weixel-gallert oder kirſch-ſultz, ibid. rummel-gallert über einen hecht, ibid. mandel-ſultz-gallert, fol. 491. zimmet-ſultz-gallert, ibid. rothe korn-blumen-ſultz-gallert über forellen oder andere edle fiſch, ibid. ſultz-gallert auf karpffen, ibid. krebs-ſultz-gallert, ibid. rechte rummel-ſultz-gallert, ibid.

Von allerhand Würſten, Knödel, Strudel, ꝛc.

Kälberne würſte, fol. 492. würſte von capaun- und hüner-lebern, ibid. hirſch-würſte, ibid. äpffel-pfäntzel, fol. 493. mandel-käß, ibid. eyer-käß, ibid. ein anderer, ibid. knöpfflein von fiſchen, ibid. mandel-knödel oder klöſſer, fol. 494. ſemmel-ſpeck-knödel oder klöſſer, ibid. gefüllte weixel- oder kirſch-ſemmel, ibid. würſt in der faſten, ibid. kälberne würſt, ibid. ſchweinerne knödel, fol. 495. Frittada, ibid. eyer-pfäntzel, ibid. reiß- und

mandel-klöſſer, ibid. klöſſer von jungen oder alten hüner fleiſch, ibid. aufgegangene ſemmel, ibid. gezupffte klöſſer, fol. 496. aufgelauffene gerben-nudel, ibid. milch-rahm-ſtrudel, ibid. weixel- oder kirſch-klöſſer, ibid. weixel-würſte, ibid. äpffel-klöſſer, fol. 497. hechten-klöſſer, ibid. ſchlik-krapffel, noch andere von krebſen, ibid. eyer-kraut, ibid. grieß-ſchöberlein, fol. 498. ſpeck-nocken, ibid. pfannen-kuch, ibid. ein anderer mit ſpeck, noch ein anderer mit ſchuncken und häring, ibid.

Von allerhand warmen Speiſen.

Die jungen ſchaaf-magen zu kochen, fol. 498. gebackene hüner und tauben, fol. 499. eine andere manier, ibid. hüner oder junges fleiſch in agreſbeer, ib. hünlein in ſchwarzer ſuppe, ibid. ein eſſen von lebern, ibid. gute carabanda, ibid. lämmerne dämpff-brätlein, fol. 500. hüner wie haſel-hüner zuzurichten, ibid. rindfleiſch auf engliſch, ibid. ſpaniſche ohlie, ibid. rindfleiſch mit grünen kräutern, f. 501. fricaſſirte hüner, ibid. zerlegte capaunen-ſpeiſe, ibid. eine andere, ibid. gefüllte lämmerne brüſte, fol. 502. Piccardi von indianiſchen hünern, ibid. Piſque von jungen hünern, ibid. ſpanſau- oder ſpanferckel-würſt, ibid. gebratene kälber-bröſlein in ſardellen-ſuppe, fol. 503. gefüllte birnen, ibid. gefülltes kraut, ibid. gelbe rüben von quitten ibid. gedämpffte hüner, ibid. hüner in gewürtz, ibid. junge hüner in einer ſuppe, fol. 504. hüner in lemonien-ſuppe, ibid. geſchärbel über eine junge ganß, ibid. kalbs-lebern, gefüllte gedämpffte leber, ib. kälberne leber-braten, ibid. maurachen, fol. 505. hüner-raviol, ein anderer, ibid. vögel in zwiebeln, ibid. wildprät gut machen, ibid. ſpeiß von weichen hirſch-geweih, ibid. henn oder capaun zu machen, die keine bein haben, f. 506. gefüllte äpffel, ibid. hirſch-zemmer, ibid. ſchweins-kopff, ibid. gefüllter kohl, fol. 507. gefüllte artſchocken, ib. ein anderer mit krebſen gefüllt ibid. bröslein für einen krancken, ibid. ein andere manier, ib. würſte für einen krancken, fol. 508. ein anders, ibid. kalbs-hirn für einen krancken, ibid. ein welſch panadel, ibid. köchel für krancke, die ſand und ſtein haben, ibid. knödel und würſte von dürren brüner-zwetſchken, fol. 509. ſpenat auf niederländiſch, ibid. wachholder-vögel a la candale, ibid. moſt-blätlein, ibid.

Allerhand Gebratenes.

Gefüllte capaun, fol. 510. auerhän, ibid. hüner braten, daß es ſchmeckt wie rebhüner, ibid. gefüllte lerchen, ibid. gems-ſchlegel oder keulen, ibid. rebhüner, ibid. ſpanſau oder färckel zu braten, fol. 511. vögel zuzurichten, ibid. vögel in ſafft braten, ibid. hüner mit mandeln, andere mit krebſen und mandeln gefüllt, ibid. capaun mit friſchen lemonien, wie auch mit auſtern oder ſardellen gefüllt, ibid. wachholder-vögel zu füllen, ibid. aus einem capaun, ein faßhan machen, fol. 512. ſchnepffen, indian. zu braten, daß er mürb und weiß ſey, ibid. reb- haſel-hüner, faßhahnen zu zu braten, ibid. lämmer, haaſen braten, ibi. gebratene reh-ſchlegel oder keulen, ibid. indianiſche hüner zu braten, fol 513. gebratene faßhan, ibid. Stuffada zu machen auf welſch, ibid. mandel-kern über ganß und lungen-braten, ibid.

Allerhand Back-Werck.

Mandel-krapffen, fol. 513. andere im ſchmaltz gebachen, ibid. teig zu gebackenen äpffeln, weixel oder kirſchen, etc. fol. 514. brandt-küchel, ibid. ſpritz-krapffen, ib. andere von mandeln, fol. 515. zucker-ſträubel, ibid. die waffen-krapffen, mit mandeln, ibid. ſack-kuchen, ibid. rahm-krapffen, fol. 516. drey pfannen-krapffen, ibid. ein eſſen, ſo man den faulen hanß nennt, ibid. geblätterte golatſchen, ibid. die böhmiſchen, fol. 517. pugatſchen-brod von kockholtzy, ibid. eyer-kuchen, fol. 518. eyer-bretzeln, ibid. büchſen-krapffen, ibid. feigen bachen, ibid. gebackene brießlein ſemmel, ibid. gerben-krapffen, ibid. aufgelauffene haaſen-öhrlein, fol. 519. noch andere, ibid. hirſch-hörner, hirſch-brein zu backen, ibid. krapffen von mandeln backen ohne teig, ibid. krapffen

von

von quitten backen, ib. kuchen für krancke, ib. mandeln zu backen, fol. 420. regen-würmer, ſalben-ſtraubeln zu machen, ib. waſſer-ſtraubeln, fol. 521. gerben-ſtraubeln, äpffel-ſtraubeln, ib. ſüß-brod zu machen, ibid. ſalben-küchel, die nicht ſchmaltzig ſeyn, ibid. milch-rahm-krapffen, f. 522. ſpaniſch brod, ibid. ein anders mit mandeln, ib. zibeben zu backen, ibid. gebackene peterſilge, ib. brügel-karpffen, von gerben-teig, ibid. ſpieß-krapffen, fol. 523. ein anderer, ibid weſpen-neſt, ibi. kugel-hopff, fol. 524. gebackene erbes, ibid. oblat mit mandeln zu füllen, ibid. quitten, hollunder backen, ibid. Paſeſen von hirſch-marck, ibid. güldene ſchnitten, fol. 525. ſchnee-ballen, ibid. eine gute ſpeiß von gebackenen bretzeln, ibid. gebackene roſen, ibid. hollehippen zu machen, ibid. Bauren-küchlein, ibid.

Von allerhand Paſteten und Torten.

Vom groben teig, fol. 525. weiſſen teig zu groſſen paſteten, fol. 526. mürben teig, ibi. mürben teig zu übergeſchlagenen paſteten, mandeln ꝛc. ibid. butter-teig, ibid. ſchüſſel-torten-teig, fol. 527. torten-teig von ſüſſer milch, ibid. ſpaniſchen teig, fol. 528. öl-teig, wie man dem öl den geſchmack benimt, ibid. zucker-teig, ibid. wie man das gewürtz zu den paſteten zuricht, ſüß gewürtz, ibid. geſaltzen gewürtz, fol. 529. denen paſteten eine farbe zu geben, ibid. zucker-eyß zu machen, ibid. bericht von der bäckerey, ibid. hammen auf frantzöſiſch einzuſchlagen, ibid. auf eine andere art, fol. 530. noch eine andere manier, fol. 531. genueſer marck-paſtetlein, ibid. hüner in marcks-paſteten, fol. 532 cardinals-paſteten, ibid. engliſche paſteten, ibid. brabantiſche paſteten, fol. 533. ſpaniſche prinzeſſen, italiäniſche tauben-paſteten, ibid. Alla potrida-paſteten, fol. 534. noch eine andere, ibid. kälberne vögelein zu machen, fol. 535. öſterreichiſche tauben-paſteten, ibid. kleine paſtetlein, ibid. lungen-braten-paſteten, fol. 536 das pfefferlein zu dieſer paſteten, ib. fleiſch-paſtetlein, fol. 537. eine andere, ib. ungariſch paſtetlein, ib. mandel-paſtetlein, fol. 538. ein gutes paſtetlein mit weiſſer ſuppe, ibid. öl paſtetlein, ibid. däniſche ſtockfiſch-paſteten, ibid. paſtetlein ohne teig, fol. 539. öſterreichiſche hecht-paſteten, ibid. hauſen-paſteten, fol. 540. karpffen-paſteten, daß man die gräten auch eſſen kan, ibid. paſteten von hecht-kraut, ibid. fiſch- und krebs-paſteten, fol. 541.

Von allerhand Torten.

Torten von Mandeln, ſpeck, zimmet, fol. 542. torten von ſpinat, marck, kälber-nieren, fol. 543. coppenhagiſche butter-torten, ibid. öſterreichiſche blätter-torten, fol. 544. romaniſche Croſtada, ibid. Bianco magiare-torten, ibid. engliſche frangipani, milch, milch-rahm, kräuter, germ-torten, fol. 545. und 546. mandel-brod, ibid. ein anders, ibid.

Allerhand Speiſen von Fiſchen.

Hecht auf unterſchiedliche manier zuzurichten, fol. 547. 548. 549. karpffen in einer ſuppe, fol. 550. karpffen in gelber oder ſchwartzer brühe, fol. 551. karpffen zuzurichten, ibid. karpffen zu ſieden in zwiebeln, öl, ibid. aal zu backen, wie auch zu braten, ibid. rutten einzumachen, fol. 552. huchen oder ſchäden zu braten, ibid. ſchäden zuzurichten, ibid. ſchäden-ſchwantz zu braten, ibid. ſälbling heiß abſieden, ibid. ferchen blau abſieden in die ſultzen, fol. 553. ferchen in öl kochen, ibid. geräucherte oder geſelchte ferchen, ibid. neunaugen, oder brücken kochen und backen, ibidem. ſchleyen abſieden, fol. 554. friſchen hauſen zu braten, abzuſieden, und auch in einer ſuppe, ibid. hauſen-knopff, ibid. gefüllte gründel oder gründlinge, fol 555. friſchen lachs in pohlniſcher ſuppe, marinirten, geräucherten, ibid. geſelchte fiſche zu kochen, ibid. eingemachten biber, wie auch biber-ſchwäntze

ſchwäntze zu kochen, ibid. fiſche zu braten, fol. 556. laperdon oder ſtockfiſch auf nie- derländiſch zu kochen, ibid. gebratnen, ge- füllten, gebacknen ſtockfiſch, ibid. ſchild- kröten, geblätterte blateißken, blateißken auf niederländiſch zu kochen, fol 557. ge- ſpickte ſchnecken in ſartellen-ſuppe, ibid. gehackte ſchnecken, fol. 558. krebſe backen, ibid. krebs-eiterlein, krebs-auſtern, gefüllte krebſe, krebſe in butter-ſuppe, ibid. krebs- ſchmaltz-koch oder muß, fol. 559. ſpeiſe von karpffen-zungen, ibid. wie auch von hecht- lebern und karpffen-blaſen, ibid. flecke von fiſch-mägen, gebratene auſtern, ibid. fiſch- ohli, fol. 560. geröſte auſtern, fol. 561. meer-ſpinnen, ibid. hauſen auch andere fiſche zu mariniren, auch auf eine andere manier, ibid.

Von allerley Sachen.

Vögel einzubaitzen oder einzuweichen, fol. 561. ſchweitzer-käß, fol. 562. lup zu dieſem käß, ibid. geſelchten caſtraun-ſchlegel, fol. 563. hammel zu ſelchen, ibid. geräucher- te würſte, ibid. zerbelat-würſte, fol. 563. weſtphäliſche ſchüncken, ibid. ochſen-zun- gen, gänſe und ſchwein-ſchüncken einzu- baitzen oder einzuweichen, fol. 565.

Von candirten und eingemachten Sachen.

Zucker und honig läutern, fol. 565. früchte in moſt einmachen, fol. 566. allerley ſachen candiren, ibid. confect weiß und krauß überziehen, fol. 567. zucker-pinat, ib. kräu- ter und blumen-werck überziehen, f. 598. aufgeworffenes zucker-werck, ibid. durch- ſichtige eyß, fol 569. muſcatzin-lebzelt, auch noch andere biß fol. 572. zu finden. magen blau veilgen-ſtritzel, ibid. kopff- ſtritzel oder ſtollen, fol. 573. memorien- gedult-kayſerin-lemonien-zeltlein, ibid. weiſſen quitten-ſafft, ibid. rothen quitten- ſafft, fol. 574. rothe quitten einmachen, ibid. ſpaniſch latwerge, ibid. rothe latwer- ge, fol. 575. quitten-ſalſen oder tiſchen, ibid. durchſichtig quitten-werck, fol. 576. citronen-ſpalten einmachen, ibid. citro- nen-kraut, geblätterte citronen, geſchab- te citronen, ibid. gehächelte citronen, fol. 578. pommerantzen-blüthe, hötzepetſchen oder hanbuthen, grüne agres und zwetſch- ken einmachen, ibid. weixel oder kirſchen, riebeſel, und allerley ſachen in zucker ein- machen, fol. 579. zwetſchken auf confect- ſchalen, ibid. muſcaten-nüſſe, alant-wurtzel einzumachen, ibid. ingber, welſche nüſſe, pommerantzen- oder lemonien-ſchalen einzumachen, himbeer-morſchällen, f. 580. durchſichtiger roſen-zucker, weinſchärling- morſchällen, galanterie-kräpffel von zucker zu machen, f. 581. hobel-ſpäne, böhmiſche buſſerlein, aufgelauffene ſchockolada, ſpringerlein zu machen, fol. 582. bauern- krapffen, ibid. muſquetier-brod, fol. 583. geröſte mandeln, ibid. grün bätzel oder lebzelt-laub von piſtatzien-teig gemacht, ibid. bätzel zu machen, oder kirſchen, ibid. morellen bätzel, fol. 584. eingemachte weixel zu den gebratenen, ibid. das ge- nueſiſche in die model von zwetſchken, ibid. gemeine piſcoten, ibid. ſchnee-piſcoten von zucker, fol. 585. piſtatzien-piſcoten, ibid. gemeine marzepan, ibid. piſtatzen-marze- pan, ibid. haſelnuß-marzepan, ibid. tür- ckiſch papier, fol. 586. die lemonadi, ibid. erdbeer-waſſer zum trincken, ibid. das ge- frorne von piſtatzien ibid. weixel- oder kirſch-waſſer zu machen, ibid. weixel- oder kirſch-eſel zu machen, ibid. ribeſel- und weinſchärling-ſafft zu bereiten, fol. 587. weixel- oder kirſch- oder ribeſel-ſafft zum abgieſſen, ibid. zucker-butter, ibid. krebs- butter zu machen, ibid. wie man ſich im eſſen und trincken verhalten ſoll, ibid.

ENDE.

Register ... fol

Augen Wasser, für [illegible] — 2
Wasser für bräune, [illegible]: 4:
glieder wasser [illegible]: — — 6:

Herz stärkende Wasser 10

NB Schlag Wasser, für [illegible] Kinder, [illegible] — — 13:
Lungen, leber, magen Wasser 14:
[illegible], [illegible], [illegible], Wund: 23:
Wasser, gift 24, [illegible] 25:

allerley geister: — 26
baldrian: muscatblüh geist,
rosmarin, wermuth geist: 207:
Pomeranzen brandwein: rosol 30:

Essig

gold essig: rosessig: [illegible]
essig und [illegible]: 36 5:

Säfte

allerley säfte: [illegible]

[illegible] 96

fol:
magen zucker: bey 18: Wund 3: 40:
salben allerley — 52
latwergen 51

herz latwerge: [illegible] latwerge:
[illegible] latwerge: [illegible] latwerge:
[illegible] [illegible]: [illegible] 55

Öll 56

[illegible] öll: Wund und [illegible] öll: 5:
[illegible] in indice 0

allerley salben 70:
Wund und [illegible] salb: [illegible] salb
88: [illegible] in 5: salb:

pflaster allerley 105

Allerley pulver 00:
augen pulver: braun pulver
[illegible] pulver: leber: [illegible]
[illegible]: [illegible]: [illegible]
in P: pulver: NB: 59:

rauch allerley 104:
[illegible] rauch: glieder rauch: [illegible]:
Wundrauch 5: rauch [illegible]

[illegible] 67 [illegible]
[illegible] 67

Digitized by G

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Google